SAMSUNG

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
WWW.samservice.com

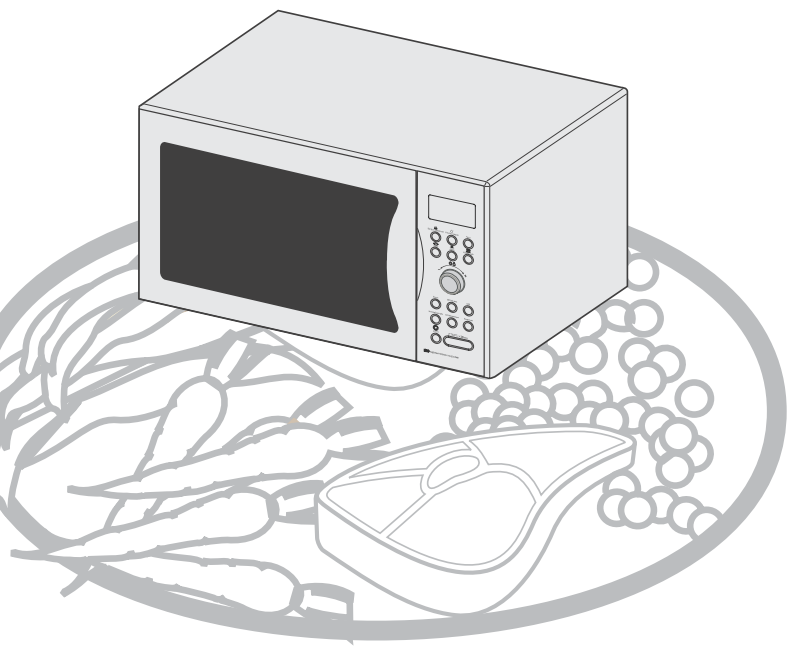
فر ماکروویو

دستورالعمل‌مالک و راهنمای سریع کار با دستگاه

CE2870

سام سرویس

راهنمای سریع کار با دستگاه ۲
استفاده از ویژگی تمیز کردن با بخار ۲
صفحه کنترل ۳
فر ۳
لوازم جانبی ۴
استفاده از دفترچه راهنما ۴
نکات ایمنی ۵
نصب فر مایکروویو ۶
تنظیم زمان ۶
بررسی عملکرد صحیح فر ۷
اگر مطمئن نیستید و یات با مشکل مواجه شده‌اید، چکار باید بکنید؟ ۷
پخت غذا/ گرم کردن مجدد ۸
میزان توان و تغییرات زمانی ۸
توقف پخت ۹
تنظیم زمان پخت ۹
استفاده از ویژگی آشپزی خودکار ۹
استفاده از ویژگی گرم کردن مجدد خودکار ۱۰
استفاده از ویژگی یخ زدایی قدرتی ۱۱
استفاده از ویژگی کافه تریا ۱۲
تنظیمات کافه تریا ۱۲
استفاده از بشقاب ضخیم ۱۳
تنظیمات بشقاب ضخیم ۱۴
پخت چند مرحله ای ۱۵
گرم کردن سریع فر ۱۵
پخت با حرارت ۱۶
کباب پز ۱۶
انتخاب لوازم جانبی ۱۷
پخت ترکیبی مایکروویو و کباب پز ۱۷
پخت ترکیبی مایکروویو و حرارتی ۱۸
قفل ایمنی مایکروویو ۱۹
خاموش کردن بوق دستگاه ۱۹
راهنمای لوازم آشپزی ۲۰
راهنمای آشپزی ۲۱
تعمیر و نگه داری فر مایکروویو ۳۰
مشخصات فنی ۳۰

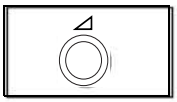


Code No.: DE68- 03343W

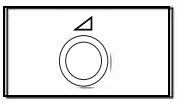
فارسی

راهنمای سریع کار با دستگاه

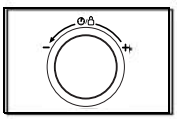
به هنگام نیاز به پختن غذا:



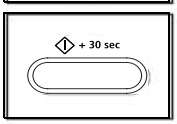
۱. غذا را در فر بگذارید .
تکمه **مایکروویو** (⊿) را فشار دهید.



۲. تکمه **مایکروویو** (⊿) را تا زمانی که سطح توان مناسب نمایان شود، فشار دهید.

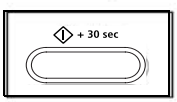


۳. زمان پخت را با چرخاندن **dial Knob** به میزان لازم انتخاب کنید.



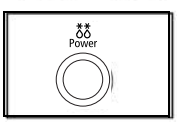
۴. تکمه (◈) **Start** را فشار دهید.
نتیجه: عملکرد پخت شروع می‌شود.
- هنگامیکه عملکرد پخت به پایان می‌رسد، فر بوق زده و عدد " 0 " چهار بار چشمک می‌زند. بعداز آن فر هر یک دقیقه یکبار برق می‌زند.

به هنگام نیاز به اضافه کردن ۳۰ثانیه اضافی

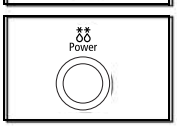


غذا را در فر باقی بگذارید.
تکمه ۳۰S را یکبار یا بیشتر برای هر ۳۰ثانیه ای که می‌خواهید اضافه کنید، فشار دهید.

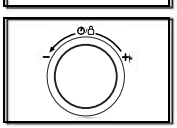
در صورتیکه می‌خواهید مقداری غذا را یخ زدایی کنید:



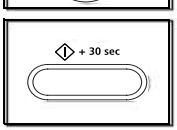
۱. غذای یخ زده را در فر بگذارید.
تکمه (❄) Power Defrost را فشار دهید.



۲ . گروه غذا را با فشار دادن تکمه (❄) Power Defrost انتخاب کنید تا زمانیکه گروه غذای مورد نظر نمایان شود.



۳. وزن را با چرخاندن Dial Knob بر روی عدد مناسب انتخاب کنید.



۴. تکمه (◈) Start را فشار دهید.
نتیجه: یخ زدایی آغاز می‌شود.
- بعد از اتمام عملکرد پخت، فر بوق زده و عدد" 0 " چهار بار چشمک می‌زند. بعد از آن فر هر یک‌دقیقه یکبار بوق می‌زند.

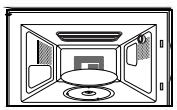
استفاده‌از ویژگی تمیز کردن با بخار

بخار ایجاد شده توسط سیستم پاک کننده با بخار سطح حفره را تمیز می‌کند.

بعد از استفاده از عملکرد تمیز کردن با بخار، شما می‌توانید به راحتی حفره فر را تمیز کنید.

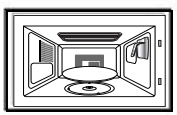
- از این عملکرد بعد از اینکه دستگاه کاملا خنک شده است، استفاده کنید. (دمای اتاق)
- تنها از آب معمولی استفاده کنید و از آب مقطر استفاده نکنید.
- توصیه می‌شود که عملکرد بوزدایی را بعد از استفاده از ویژگی تمیز کردن با بخار اعمال کنید.
- در صورتیکه درب در حین این عملکرد باز شود، پیغام E-۴۷ نمایان می‌شود. (آب درفر به دلیل عملکرد تمیز کردن با بخار خیلی داغ می‌شود)

۱. درب را باز کنید.



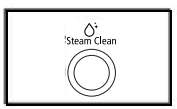
۲. ظرف آب را با توجه به سطح آب مشخص شده در خارج ظرف پر کنید.
(خط سطح آب در حدود ۵۰ میلی لیتر است)

۳. ظرف آب را در محفظه ظرف آب موجود در قسمت بالایی سمت راست دیواره محفظه پخت قرار دهید.

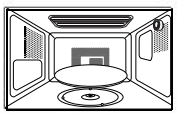


۴. درب را ببندید.

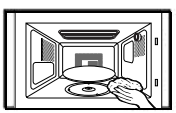
۵. تکمه (♨) **Steam Clean** را فشار دهید.
(حباب در حین تمیز کردن با بخار کار نمی‌کند.)



۶. درب را باز کنید.

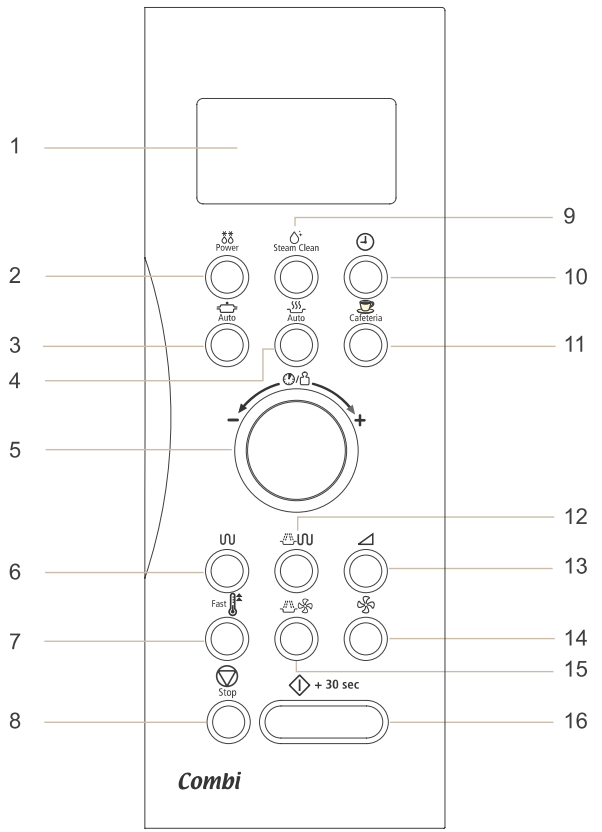


۷. محفظه فر را با استفاده از دستمال های خشک تمیز کنید. صفحه گردان را خارج کرده و زیر آن را با دستمال آشپزخانه تمیز کنید.

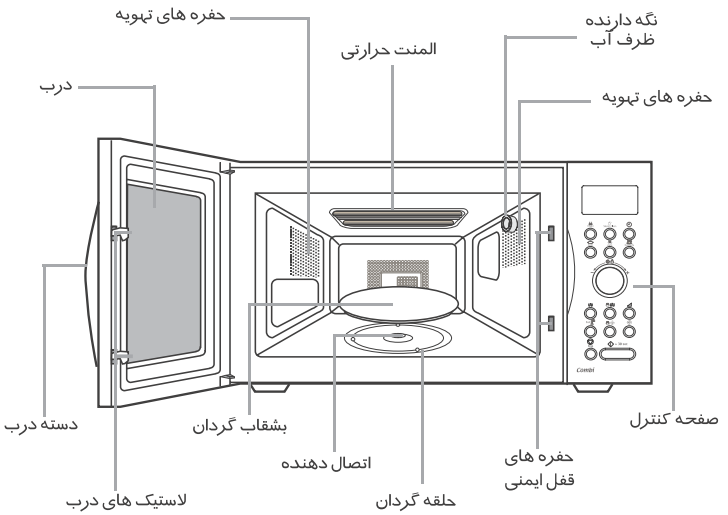


هشدار!

- ظرف آب تنها در حالت " **Steam Clean** " قابل استفاده می‌باشد.
- به هنگام پختن غذاهای جامد، ظرف آب را خارج کنید چون ممکن است صدمه ببیند یا سبب آتش سوزی فر ماکروویو شود.



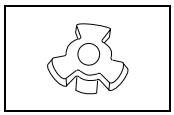
۱. نمایشگر
۲. تکمه عملکرد یخ زدایی قدرتی
۳. تکمه ویژگی آشپزی خودکار
۴. تکمه ویژگی گرم کردن مجدد
۵. DIAL KNOB(زمان پخت، وزن و اندازه سرو غذا)
۶. تکمه کباب پز
۷. تکمه انتخاب گرم کردن از قبل سریع
۸. تکمه توقف/ لغو
۹. تکمه تمیز کردن با بخار
۱۰. تکمه تنظیم ساعت
۱۱. تکمه ویژگی کافه تریا
۱۲. تکمه پخت مرکب مایکروویو+ کباب پز
۱۳. تکمه مایکروویو
۱۴. تکمه پخت سنتی
۱۵. تکمه پخت سنتی+ مایکروویو
۱۶. تکمه شروع/ 30S+



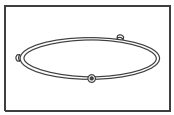
لوازم‌جانبی

فارسی

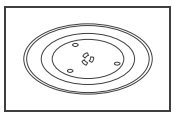
با توجه به مدل دستگاهی که خریده‌اید، لوازم جانبی مختلفی برای ان تهیه و پیش بینی شده است که از آنان در موارد مختلف می‌توانید استفاده نمایید.



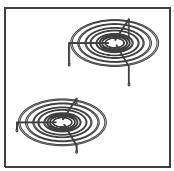
۱. وسیله اتصال به روی محور موتور در کف فر قرار می‌گیرد.
کاربرد: وسیله اتصال صفحه گردان را می‌چرخاند.



۲. حلقه گردان، در وسط فر قرار می‌گیرد.
کاربرد: حلقه گردان، صفحه گردان را محافظت می‌نماید.

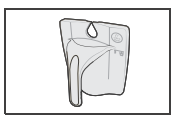


۳. صفحه گردان، روی حلقه گردان و مرکز آن روی وسیله اتصال سوار می‌شود.
کاربرد: صفحه گردان به عنوان سطح اصلی پخت و پز بکار گرفته شده و هنگام تمیز کردن نیز به راحتی برداشته می‌شود.



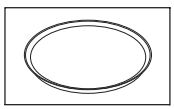
۴. پایه فلزی بر روی صفحه گردان قرار می‌گیرد.

کاربرد: پایه فلزی در زمان کباب کردن و آشپزی دوگانه استفاده می‌شود.یک ظرف کوچک بر روی صفحه گردان و یک ظرف دیگر بر روی پایه قرار داده می شود پایه های فنری می توانند برای کباب پز، پخت حرارتی و ترکیبی استفاده شوند.



۵. ظرف آب برای تمیز کردن، که در سمت راست قرار می گیرد.

کاربرد: ظرف آب می‌تواند برای تمیز کردن مورد استفاده قرار بگیرد.



۶. با استفاده از بشقاب ضخیم می توانید غذاها را به صورت برشته تر پخت کنید.

استفاده از کتابچه راهنما

هم اکنون شما فر ماکروویو سامسونگ را در اختیار دارید کتابچه راهنمای مالک حاوی اطلاعات بسیار مفیدی در مورد آشپزی با فر ماکروویو می‌باشد:

- **نکات ایمنی**
- **لوازم و متعلقات جانبی مناسب**
- **نکات مفید آشپزی**

داخل جعبه فر، راهنمائی های سریع که سه کار اصلی و مهم آشپزی را برای شما تشریح کرده را نیز می‌توانید پیدا کنید:

- **پخت (حالت مایکروویو)**
  یخ زدایی
- **اضافه کردن ۳۰ثانیه اضافی در صورت**
- **عدم پخت کامل غذا یا گرم نشدن کافی**

در انتهای این کتابچه راهنما شما تصاویر مرتبط با این فر را مشاهده می‌کنید. در مورد مهم‌تر تصاویر صفحه کنترل است که شما با استفاده از آن می‌توانید تکمه ها را سریعتر پیدا کنید.

در روشهای مرحله به مرحله از این دو نشانه استفاده می‌شود.

تذکر

مهم

احتیاط های لازم برای اینکه در معرض انرژی زیاد مایکروویو قرار نگیرید.

اگر نکات ایمنی زیر را به کار ببرید. ممکن است در معرض انرژی زیاد مایکروویو قرار بگیرید:

(۱) تحت هیچ شرایطی، فر خوراک پزی نباید با درب باز کار کند یا قفل های ایمنی دستگاه دستکاری شود. همچنین نباید وسیله خارجی را وارد سوراخ های قفل ایمنی نمایید.

(۲) هیچ وسیله ای را بین درب و دستگاه قرار ندهید. از تجمع مواد غذایی و یا رسوب مواد پاک کننده بر روی سطوح خودداری کنید. مطمئن شوید که درب و درزگیرهای آن پس از اتمام کار ابتدابا پارچه نمدار و سپس با پارچه خشک کاملاً تمیز شده‌اند.

(۳) در صورتیکه دستگاه صدمه دیده است، تا تعمیر آن آن توسط متخصص با تجربه که توسط تولید کننده آموزش دیده باشد، از استفاده از دستگاه خودداری کنید. بسته شدن راحت و آسان درب دستگاه بسیار مهم می‌باشد و مطمئن شوید که هیچ گونه صدمه ای به آن وارد نشده باشد:
(۱) درب (تا نشده باشد)
(۲) زبانه و لولاهای درب (شکسته و یا شل نباشند)
(۳) سطوح و درزگیرهای درب

(۴) فر مایکروویو نباید بوسیله افرادی به غیر از آنانکه توسط تولید کننده آموزش دیده و با تجربه و ماهرمی‌باشند، تنظیم و یا تعمیر شود.

نکات ایمنی

راهنمای مهم ایمنی

این نکات را به دقت مطالعه و برای استفاده در آینده به خوبی از آن نگهداری کنید.

قبل از پختن مواد غذایی بوسیله فر مایکروویو، لطفاً موارد زیر را بررسی کنید که کاملاً انجام شده باشد.

- تنها از ظروفی که برای استفاده از فرهای مایکروویو مناسب هستند، استفاده کنید.
از ظروف فلزی، ظروف دارای طلا، نقره، سیخ، چنگال و غیره در مایکروویو استفاده نکنید.
لطفاً سیم های پیچیده شده به بسته بندی پلاستیک یا کاغذی مواد را باز کنید.
دلیل: ممکن است به دلیل وجود ابزار فلزی جرقه ایجاد شده و فر صدمه ببیند.
- به هنگام گرم کردن غذا در ظروف کاغذی یا پلاستیکی مراقب باشید که جرقه ایجاد نشود.
از مایکروویو برای خشک کردن کاغذ یا لباس استفاده نکنید.
- میزان کمتر غذاها نیاز به زمان کوتاهتر گرم کردن یا پخت دارند.
درصورتیکه زمان معمولی را در نظر بگیرید، ممکن است غذاها بیش از حد گرم شده یا بسوزند.
- در صورتیکه دود مشاهده می کنید دستگاه را خاموش کرده یا از پریز بکشید و درب ها را بسته نگه دارید تا هر گونه شعله ای از بین رود.
- گرم کردن نوشیدنی ها ممکن است به جوشیدن و سر ریز منجر شود، بنابراین باید به هنگام لمس ظرف مراقب باشید.

برای جلوگیری از این موقعیت: **همیشه** ۲۰ ثانیه بعد از خاموش شدن فر منتظر بمانید تا دما متعادل شود.
در صورت لزوم نوشیدنی را در حین گرم شدن و همیشه آن را بعد از گرم شدن هم بزنید.
در صورت وقوع سوختگی، کمک های اولیه زیر را اجرا کنید:
  - محل سوختگی را به مدت حداقل ۱۰دقیقه درون آب سرد قرار دهید.
  - آن را با یک پارچه خشک و تمیز ببندید.
  - از هیچ گونه کرم، روغن یا لوسیون استفاده نکنید.
- **هرگز** ظرف را تا انتها پر نکنید و از ظروفی که بالای آن هاعریض تر از پایین آن هاست، استفاده نمایید تا از جوشیدن و لبریز شدن مایع جلوگیری کنید. بطری های دارای دهانه باریک ممکن است در صورت گرم شدن بیش از حد منفجر شوند.
هرگز بطری شیر کودک را با پستانک روی آن گرم نکنید چون ممکن است در صورت گرم شدن بیش از حد بطری بترکد.
- محتوای بطری های غذا و شیشه های کودک باید هم زده یا تکان داده شوند و دمای آن ها قبل از مصرف به منظور جلوگیری از سوختگی، کنترل شوند.
- تخم مرغ ها نباید در فر مایکروویو گرم شوند چون ممکن است حتی بعد از پایان یافتن حرارت مایکروویو بترکند.
همچنین بطری ها، ظروف، آجیل های درون بسته بندی و سیب زمینی های وکیوم شده و پرس شده را در مایکروویو گرم نکنید.
- فر باید به طور مرتب تمیز شده و هر گونه غذای باقی مانده خارج شود.
- عدم نگه داری فر در یک محیط پاکیزه ممکن است منجر به خراب شدن سطح فر شده که این امر می‌تواند تاثیری معکوس بر عمر دستگاه داشته و به موقعیتی خطرناک منجر شود.
- هرگز حفره های تهویه را با کاغذ یا پارچه نپوشانید. ممکن است این امر منجر به آتش سوزی به هنگام خروج هوای داغ از فر شود.
فر ممکن است به هنگام داغ شدن بیش از حد به طور خودکار خاموش شود. دستگاه تا زمانی که به طور کافی خنک شود، غیر فعال باقی می‌ماند.
- **همیشه** به هنگام خارج کردن ظرف از فر به منظور جلوگیری از سوختگی غیر منتظره از دستکش استفاده نمایید.
- المنت های حرارتی یا دیواره های داخلی فر را تا زمانی که فر کاملاً خنک نشده باشد، لمس نکنید.
- سیم برق یا دوشاخه را در آب قرار ندهید و کابل برق را از سطوح داغ دور نگه دارید.
هنگامیکه سیم یا دوشاخه آسیب دیده است، از این دستگاه استفاده نکنید.
- به هنگام باز کردن درب فر به‌اندازه یک بازو از آن فاصله بگیرید.
دلیل: هوا یا بخار داغ ممکن است موجب سوختگی شود.ممکن است به هنگام عملکرد دستگاه (به خصوص به هنگام یخ زدایی) صدای کلیک به گوش برسد.

دلیل: این صدا به هنگام تغییر خروجی توان الکتریکی عادی می‌باشد.
- هرگز از فر ماکروویو به هنگام خالی بودن آن استفاده نکنید. برق به دلیل مسائل ایمنی به طور خودکار قطع می‌شود. شما می‌توانید بعد از ثابت ماندن آن به مدت ۳۰ دقیقه از آن استفاده کنید.
توصیه می‌شود که همیشه یک لیوان آب درون فر ماکروویو قرار دهید. چون در صورتیکه فر به طور تصادفی شروع به کار کند، آب انرژی ماکروویو را جذب می کند.
- فر ماکروویو را در کابینت نگه داری نکنید.

نکات مهم

هرگز نباید به کودکان اجازه استفاده یا بازی کردن با فر ماکروویو بدهید.
هرگز به هنگام کار کردن ماکروویو کودکان را در نزدیکی فر و بدون توجه رها نکنید.
اقلام مورد علاقه کودکان نباید در بالای فر ماکروویو نگه داری یا گذاشته شود.

- این دستگاه نباید توسط افرادی که از لحاظ جسمی، حسی یا ذهنی دچار کمبود هستند یا دارای تجربه و دانش کمی در مورد استفاده از دستگاه می‌باشند، مورد استفاده قرار بگیرد مگر اینکه توسط شخصی مسئول و آگاه نظارت شده یا دستورالعمل ها را به منظور رعایت نکات ایمنی دریافت کرده باشند.
- کودکان باید نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند.
- دستگاه به هنگام استفاده داغ می‌شود، مراقب باشید که المنت های حرارتی درون فر را لمس نکنید.
- از تمیز کننده های ساینده یا خراشنده های فلزی تیز برای تمیز کردن شیشه های درب‌فر استفاده نکنید چون ممکن است سبب خراشیدگی‌سطح شود که این امر می‌تواند منجر به شکستن شیشه شود.

هشدار
در صورت آسیب دیدن درب یا پلاستیک های آن، تا زمانیکه توسط شخص ماهر تعویض یا تعمیر نشده، نباید از فر استفاده کنید.

هشدار
انجام هر گونه سرویس یا تعمیر توسط افرادی به غیر از اشخاصی که دارای صلاحیت و مجوز می‌باشند، از قبیل برداشتن پوشش دستگاه که انرژی مایکروویو پخش می کند، خطرناک می‌باشد.

هشدار
از گرم کردن مواد غذایی یا مایعاتی که در ظروف در بسته هستند، خودداری کنید. زیرا امکان‌ترکیدن آن ها وجود دارد.

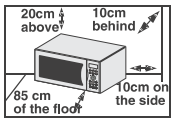
هشدار
پس از آموزش کافی در زمینه استفاده از دستگاه به‌کودکان اجازه استفاده از دستگاه را بدهید. مطمئن شوید که کودکان نکات ایمنی و خطرات عدم استفاده از دستگاه زیاد گرفته باشند.

هشدار
هنگامیکه از دستگاه در حالت پخت ترکیبی استفاده می کنید، کودکان باید تنها از فر تحت نظارت افراد بزرگسال استفاده کنند.

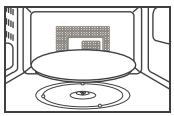
هشدار
قسمتهای قابل دسترس فر در حین استفاده داغ می‌شوند کودکان خرسال را باید از فر دور نگه دارید.
- به دلایل ایمنی دستگاه را با بخار یا تمیز کننده های دارای فشار تمیز نکنید.

نصب فر مایکروویو

فر را در یک محل صاف و پایدار که ۸۵ سانتیمتر از کف فاصله دارد، قرار دهید.
سطح باید به‌اندازه کافی تحمل وزن فر را داشته باشد.



۱. وقتی دستگاه را نصب می‌کنید مطمئن شوید که حداقل ۱۰ سانتیمتر از پشت ۲۰ سانتیمتر از دو طرف و بالا و ۸۵ سانتیمتر از کف فاصله داشته باشد.



۲. کلیه وسایل بسته بندی را از داخل دستگاه بیرون بیاورید.
حلقه گردان و صفحه گردان را نصب کنید.
صفحه گردان را آزمایش کنید که به راحتی بچرخد.

۳. به گونه ای دستگاه را نصب کنید که به پریز برق دسترسی داشته باشید.

در صورت آسیب دیدن سیم، باید آن را با سیم مخصوص یا با سیم های موجود در کارخانه یا نمایندگی خدمات تعویض کنید.
برای ایمنی خودتان، کابل را به پریز ۳ شاخه ۲۳۰ ولت، ۵۰ هرتزی AC دارای سیم اتصال به زمین، وصل کنید. اگر کابل این وسیله صدمه دیده باشد، باید توسط تولید کننده و یا نمایندگی مجاز و یا اشخاص معتبر تعویض گردد.

دستگاه را در نقاط گرم و مرطوب و در نزدیکی رادیاتور و یا اجاق معمولی نصب نکنید.
برق مورد نیاز دستگاه را باید به دقت بررسی نمایید. اگر به سیم اضافی نیاز دارید، حتماً از سیم مشابه سیم اصلی دستگاه استفاده نمایید. نوار درزگیر درب و قسمت های داخلی دستگاه را قبل از ا ولین استفاده با پارچه نمدار تمیز نمایید.

تنظیم ساعت

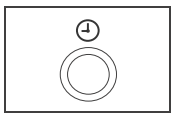
فر مایکروویو شما دارای ساعت می‌باشد. زمان آن را می‌توانید به صورت ۱۲ساعتی یا ۲۴ساعتی نمایش دهید. شما باید ساعت را در مواقع زیر دوباره تنظیم کنید:

- **وقتی برای اولین بار دستگاه را نصب نموده‌اید.**
- **پس از قطع برق**

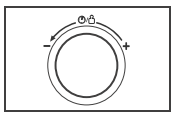
فراموش نکنید که پس از تغییر ساعات تابستانی به زمستانی، مجدداً ساعت را تنظیم کنید.

۱. **برای نشان دادن زمان.**
در شرایط زیر ..
علائم ۱۲ساعتی
علائم ۲۴ساعتی

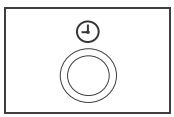
تکمه (Clock)
را فشار دهید ...
یک بار
دو بار



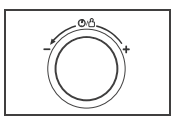
۲. برای تنظیم ساعت **Dial Knob** را بچرخانید.



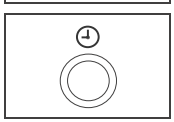
۳. تکمه **Clock**را فشار دهید.



۴. برای تنظیم دقیقه **Dial Knob** را بچرخانید.



۵. هنگامی که زمان صحیح نمایش داده شد، تکمه **Clock** را فشار دهید تا تایمر شروع بکار کند.
نتیجه: زمان حتی به هنگامی که‌از فر ماکروویو استفاده نمی کنید نمایش داده می شود.

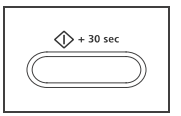


بررسی عملکرد صحیح فر

مراحل ساده زیر به شما امکان بررسی اینکه آیا فر در تمام موارد درست کار می‌کند یا خیر می‌دهد. در صورت تردید داشتن در مورد عملکرد فر به بخش "در صورتیکه شک دارید یا با مشکل مواجه هستید" مراجعه کنید.

فر باید به یک سوکت مناسب بر روی دیوار متصل شود. صفحه گردان باید در موقعیت خود در فر قرار بگیرد. در صورتیکه سطح توان به غیر از سطح ماکزیمم (900 W - 100%) استفاده شود، آب دیگر به جوش نمی‌آید.

درب را با کشیدن دستگیره واقع در سمت راست فر باز کرده و یک لیوان آب بر روی صفحه گردان قرار دهید. سپس درب را ببندید.



تکمه **Start** (⏀) را فشار دهید و زمان را ۴ یا ۵ دقیقه با فشار دادن تکمه (⏀) اعداد مورد نظر تنظیم کنید.

نتیجه: فر آب را به مدت ۴ یا ۵دقیقه گرم می‌کند. آب باید بعد از ۵ دقیقه به جوش آید.

چگونگی عملکرد فر مایکروویو

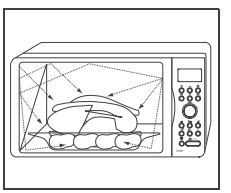
مایکروویو ها موج های الکترومغناطیسی با فرکانس بالا می‌باشند. انرژی آزاد شده از این امواج سبب پخته شدن غذا یا گرم کردن مجدد آن بدون تغییر رنگ غذا می‌شود.

شما می‌توانید از فر مایکروویوتان برای اهداف زیر استفاده کنید:

- **یخ زدایی**
- **گرم کردن مجدد**
- **پختن**

اصول پخت

۱. امواج مایکروویو توسط منگنترون منعکس شده در حفره مایکروویو تولید شده و هنگامی‌که غذا در صفحه گردان می‌چرخد، به طور یکسان در کل غذا توزیع می‌شود. سپس غذا به طور یکنواخت پخته می‌شود.



۲. مایکروویوها تا عمق ۱ اینچ (۲/۵cm) در غذا نفوذ می‌کنند. سپس هنگامیکه گرما در غذا پخش می‌شود، ادامه پیدا می‌کند.

۳. زمان پخت بسته به ظرف استفاده شده و خصوصیات غذا متفاوت است.
- مقدار و غلظت
- مقدار آب
- دمای اولیه (غذای یخچالی)

هنگامیکه مرکز غذا از طریق توزیع گرما در آن پخته می‌شود، پخت ادامه پیدا می‌کند تا زمانی که غذا را از فر خارج کنید.
زمان های انتظار تعیین شده در جدول و این دفترچه باید موارد زیر را تضمین کند:
- پخت سطح غذا به سمت مرکز باشد.
- دمای مشابه در تمام غذا به طور یکسان پخش شود.

اگر مطمئن نیستید و یا با مشکل روبرو شده اید چه کار باید بکنید.

آشنا شدن با وسیله جدید همیشه کمی وقت می‌برد. در صورتیکه هر یک از مشکلات فهرست شده در زیر را دارید سعی کنید به راه حل های داده شده رجوع کنید. این راه حل های داده شده در زمان شما صرفه جویی کرده یا از تماس های غیر ضروری جلوگیری می‌کند.

- اشکالات زیر، مواردی عادی است.
  - تشکیل قطرات آب داخل دستگاه
  - جریان هوا در اطراف درب و قاب بیرونی
  - انعکاس نور در اطراف درب و قاب بیرونی
  - خروج بخار از اطراف درب و هواکش ها
- غذا اصلاً پخته نشده است
  - آیا زمان را درست تنظیم کرده‌اید و یا تکمه(⏀) را فشار داده‌اید؟
  - آیا درب بسته است؟
  - آیا با قرار دادن دوشاخه های متعدد به یک پریز باعث اعمال بار الکتریکی زیاد به مدار برق نشده‌اید، آیا فیوز و یا پلاتین مدار برق فعال نشده است؟
- غذا بیش از حد پخته و یا خام است
  - آیا زمان مناسب با نوع غذا تنظیم شده است؟
  - آیا از توان مناسب دستگاه استفاده شده است؟
- قوس الکتریکی و جرقه داخل دستگاه ایجاد می‌شود.
  - آیا از سینی با نوار فلزی استفاده کرده‌اید؟
  - آیا چنگال و یا لوازم فلزی مشابهی در داخل دستگاه جا گذاشته اید،
  - آیا فویل آلومینیومی نزدیک دستگاه است؟
- فر به هنگام کار موجب تداخل امواج رادیوئی یا تلویزیونی می‌شود.
  - تداخل امواج بسیار ضعیف در رادیو و تلویزیون به هنگام کار دستگاه، عادی است.
    - راه حل: برای حل این مشکل دستگاه را دور از رادیو، تلویزیون و کابل آنتن تلویزیون قرار دهید.اگر وسیله ریز پردازنده امواج را شناسائی کند، صفحه نمایش مجدداً تنظیم شود.
    - راه حل: کابل برق را از پریز جدا کرده و مجدداً وصل نمائید. زمان را مجدداً تنظیم کنید.
- پیغام "E-۲۴ " نمایان می‌شود:
  - پیغام "E-۲۴" به طور خودکار قبل از گرم شدن بیش از حد مایکروویو نمایان می‌شود. در صورت فعال شدن پیغام " E-۲۴" تکمه "Stop/ cancel"را برای استفاده از حالت آماده سازی دستگاه انتخاب کنید.

در صورتیکه راه حل های بالا نتوانست مشکلات شما را حل کند، با مرکز خدمات مشتریان سامسونگ تماس بگیرید. لطفاً اطلاعات زیر را مطالعه کنید.

لطفا اطلاعات زیر را نگه دارید.

- **مدل و شماره سریال معمولاً بر روی پشت دستگاه حک شده است**
- **جزئیات گارانتی**
- **توضیح کامل مشکل**

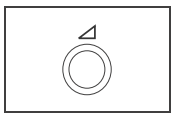
سپس با فروشنده محلی خدمات پس از فروش سامسونگ تماس بگیرید.

پخت/گرم کردن مجدد

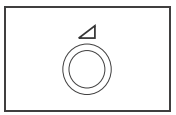
مراحل زیر چگونگی پخت یا گرم کردن مجدد غذا را توضیح می‌دهد.

همواره تنظیمات پخت را قبل از ترک مایکروویو بررسی کنید.

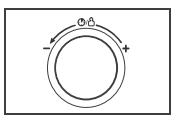
درب را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان گذاشته و درب را ببندید. هرگز فر را به هنگام خالی بودن آن روشن نکنید.



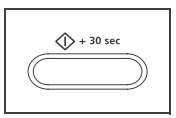
۱. تکمه(⊿)**Microwave** را فشار دهید.
نتیجه: نشانگر زیر نمایان می‌شود.
(حالت مایکروویو)



۲. سطح توان مورد نظر را با فشار دادن دوباره تکمه (⊿) انتخاب کنید. تا زمانی که توان خروجی نمایان شود.برای جزئیات بیشتر به جدول سطح توان مراجعه کنید.



۳. زمان را با چرخاندن **dial knob** تنظیم کنید.
نتیجه: زمان پخت نمایان می‌شود.



۴. تکمه (◇) **Start** را دوباره فشار دهید.
نتیجه: لامپ فر روشن شده و صفحه گردان شروع به چرخیدن می کند، پختن آغاز شده و هنگامی که پایان یافت:

- فر بوق می‌زند و نشانگر "0" چهار بار چشمک می‌زند. سپس فر هر دقیقه یک بار بوق می‌زند.

در صورتیکه می‌خواهید سطح توان کنونی فر را بدانید تکمه (⊿) Microwave را یکبار فشار دهید در صورتیکه می‌خواهید سطح توان را در حین پختن تغییر دهید، تکمه (⊿) **Microwave** را دوبار یا بیشتر فشار دهید تا سطح توان مورد نظر انتخاب شود.

شروع سریع:

در صورتیکه می‌خواهید یک ظرف را برای دوره کوتاهی از زمان در حداکثر توان ۹۰۰ W گرم کنید، می‌توانید تکمه Start (◇) را یکبار برای هر ۳۰ ثانیه زمان پخت فشار دهید. سپس فر فوراً به کار می‌افتد.

میزان توان و تغییرات زمانی

عملکرد انتخاب میزان توان به شما امکان تطبیق انرژی پخش شده را می‌دهد و بنابراین زمان موردنظر برای پخت یا گرم کردن مجدد غذا بر طبق نوع و مقدار تنظیم می‌شود. شما می‌توانید تا ۶ سطح توان را تنظیم کنید.

میزان توان	درصد	خروجی
بالا	۱۰۰٪	۹۰۰W
متوسط رو به بالا	۶۷٪	۶۰۰W
متوسط	۵۰٪	۴۰۰W
متوسط رو به پایین	۳۳٪	۳۰۰W
یخ زدایی	۲۰٪	۱۸۰W
پایین	۱۱٪	۱۰۰W

زمان های پخت داده شده در دستورالعمل پخت و در این دفترچه راهنما بر طبق سطح توان تعیین شده نشان داده شده است:

در صورت انتخاب ...	زمان پخت باید
سطح توان بالاتر	کاهش یابد
سطح توان پایین تر	افزایش یابد

توقف پخت

شما می‌توانید پخت را هر زمان که بخواهید متوقف کنید. بنابراین‌می‌توانید:

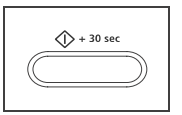
- **غذا را بررسی کنید**
- **غذا را برگردانید یا هم بزنید**
- **بگذارید در فر باقی بماند**

برای توقف پخت...	سپس ..
به طور موقت	درب را باز کنید نتیجه: پخت متوقف می‌شود. برای از سرگیری عملکرد پخت، درب را دوباره بسته و تکمه (◇) START را فشار دهید.
به طور کامل	تکمه STOP را فشار دهید. نتیجه: پخت متوقف می‌شود. در صورتیکه می‌خواهید تنظیمات پخت را لغو کنید، تکمه STOP را دوباره فشار دهید.

تنظیم زمان پخت

شما می‌توانید زمان پخت را با فشار دادن تکمه +۳۰S به اندازه ۳۰ ثانیه افزایش دهید.

- **با باز کردن درب می‌توانید بررسی کنید که پخت غذا در چه مرحله ای قرار دارد.**
- **زمان باقیمانده پخت را افزایش دهید.**



برا ی افزایش زمان غذا، تکمه (◇) START را یکبار فشار دهید.
برای اضافه کردن هر ۳۰ ثانیه به زمان پخت غذا، تکمه (◇) START را یکبار فشار دهید.

- مثال: برای اضافه کردن ۳دقیقه، تکمه (◇) START را ۶ بار فشار دهید.

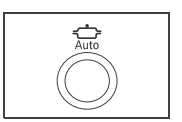
استفاده از ویژگی آشپزی خودکار

پنج ویژگی آشپزی خودکار (Auto) شامل زمان های پخت از قبل برنامه ریزی شده می‌باشد. با این ویژ گی شما نیاز به تنظیم زمان های پخت یا سطح توان ندارید.

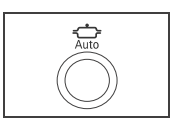
شما می‌توانید اندازه سرو غذا را با چرخاندن *Dial Knob* تنظیم کنید.

تنها از ظروفی استفاده کنید که مخصوص مایکروویو می‌باشد.

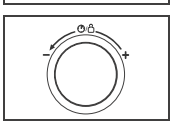
درب را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان گذاشته و درب را ببندید.



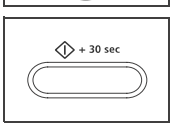
۱. تکمه (Auto) **Auto Cook** را فشار دهید.



۲. نوع غذایی که می‌خواهید بپزید را با فشار دادن تکمه (Auto) **Auto Cook** انتخاب کنید.
به جدول صفحه بعد درباره تنظیمات برنامه ریزی شده مختلف رجوع کنید.



۳. اندازه سرو غذا را با چرخاندن **Dial Knob** انتخاب کنید.



۴.تکمه (◇) **Start** را فشار دهید.
نتیجه: غذا بر طبق تنظیمات از قبل برنامه ریزی شده انتخاب شده پخته می‌شود.

- هنگامی‌که پخت پایان می‌یابد، فر بوق زده و "0" چهار بار چشمک می‌زند.
سپس فر هر دقیقه یکبار بوق می‌زند.

استفاده از ویژگی آشپزی خودکار (ادامه)

فارسی

جدول زیر برنامه های مختلف آشپزی خودکار، مقدار، زمان انتظار و توصیه های مربوطه را ارائه می‌دهد.
برنامه های شماره ۱ و ۲ فقط با مایکروویو اجرا می‌شوند.
برنامه های شماره ۳ و ۴ با پخت ترکیبی مایکروویو کباب پز اجرا می‌شوند.
برنامه شماره ۵ نیز با پخت ترکیبی سنتی و مایکروویو اجرا می‌شود.

کد غذا		اندازه سرو	زمان انتظار	توصیه ها
۱.	**سبزی تازه**	گرم ۲۵۰-۲۰۰ گرم ۳۵۰-۳۰۰ گرم ۴۵۰-۴۰۰ گرم ۵۵۰-۵۰۰ گرم ۶۵۰-۶۰۰ گرم ۷۵۰-۷۰۰	۲-۳ دقیقه	سبزی ها را بعد از شستن وزن کنید و آن ها را به‌اندازه های مساوی ببرید. آن ها را در یک ظرف شیشه ای با درپوش گذاشته و ۳۰میلی لیتر آب (۲قاشق چایخوری) برای ۲۵۰-۲۰۰ گرم سبزی و ۴۵میلی لیتر (۳قاشق چایخوری) برای ۴۵۰-۳۰۰ سبزی، ۷۵-۶۰ میلی لیتر (۵-۴ قاشق چایخوری)برای ۷۵۰-۵۰۰ گرم سبزی اضافه کنید و سپس‌آن را هم بزنید. در صورتیکه حجم سبزی هابیشتر است آن را یکبار در حین پخت هم بزنید.
۲.	**سیب زمینی پوست کنده**	گرم ۳۵۰-۳۰۰ گرم ۴۵۰-۴۰۰ گرم ۵۵۰-۵۰۰ گرم ۶۵۰-۶۰۰ گرم ۷۵۰-۷۰۰	۲-۳ دقیقه	سیب زمینی ها رابعد از پوست کندن وزن کنید. آن ها را شسته و به اندازه های مساوی ببرید. سپس آن ها را در یک ظرف دردار بریزید. ۴۵میلی لیتر (۳قاشق چایخوری)آب به هنگام پختن g ۴۰۰-۳۰۰ و ۶۰ میلی لیتر به هنگام پختن ۷۵۰-۵۰۰ گرم سیب زمینی به آن اضافه کنید.
۳.	**ماهی سرخ شده**	گرم۳۰۰-۲۰۰ (۱قطعه) گرم۵۰۰-۴۰۰ (۲-۱ قطعه) گرم۷۰۰-۶۰۰ (۲قطعه)	۳ دقیقه	پوست کل ماهی را روغن مالیده و ادویه اضافه کنید. دو ماهی را در کنار هم به صورتی که سر یکی در کنار دم دیگری باشد قرار دهید. و هنگامیکه فر بوق زد، آن را برگردانید.
۴ .	**قطعات جوجه**	گرم ۳۰۰-۲۰۰ (۱قطعه) گرم۵۰۰-۴۰۰ (۲ قطعه) گرم ۷۰۰-۶۰۰ (۳قطعه)	۲ تا ۳ دقیقه	بر روی جوجه ها روغن مالیده و به آن ها نمک، فلفل و ادویه اضافه کنید، آن ها را به صورت دورانی بر روی‌پایه‌بالایی بگذارید به طوری‌که پوست آن ها به سمت‌پایین باشد. و هنگامیکه فر بوق زد، آن ها را برگردانید.
۵.	**گوشت گاو/ بره**	گرم ۱۰۰۰-۹۰۰ گرم ۱۲۰۰-۱۲۰۰ گرم ۱۵۰۰-۱۴۰۰	۱۵-۱۰ دقیقه	بر روی گوشت گاو/بره روغن مالیده، و ادویه (فقط فلفل)اضافه کنید نمک را بعد از سرخ شدن اضافه کنید. آن را بر روی پایه پایینی طوری قرار دهید که قسمت ضخیم تر به سمت پایین باشد و هنگامیکه دستگاه بوق زد، آن را برگردانید.بعد از سرخ شدن و در حین زمان انتظار باید آن را در فویل آلومینیومی‌بپیچانید.

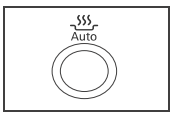
استفاده از ویژگی گرم کردن‌مجدد خودکار

ویژگی گرم کردن خودکار (Auto) چهار زمان پخت از پیش تنظیم شده ارائه می‌دهد که بر اساس آن شما نیاز به تنظیم زمان پخت یا میزان توان ندارید.

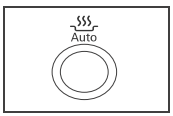
شما می‌توانید اندازه سرو غذا را با چرخاندن *Dial Knob* تنظیم کنید.

فقط از ظروفی که مخصوص مایکروویو هستند، استفاده کنید.

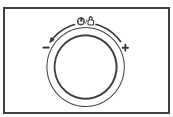
درب را باز کنید. غذا را در مرکز صفحه گردان گذاشته و درب را ببندید.



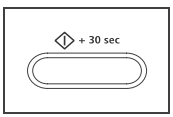
۱. تکمه (Auto) **Auto Reheat** را فشار دهید.



۲. نوع غذایی را که می‌خواهید بپزید، با فشار دادن تکمه(Auto) **Auto Reheat** انتخاب کنید. برای توضیح درباره تنظیمات برنامه ریزی شده به جدول صفحه بعد مراجعه کنید.



۳. اندازه سرو غذا را با چرخاندن **Dial Knob** انتخاب کنید.



۴. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید.

نتیجه: غذا بر اساس تنظیمات انتخاب شده از قبل برنامه ریزی شده پخت می‌شود.

- هنگامیکه پخت تمام شد، فر بوق و "0" ۴بار چشمک می‌زند. بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می‌زند.

جدول زیر برنامه ها، مقدارها، زمان انتظار و توصیه های‌مربوطه را ارائه می دهد.
برنامه شماره ۱ و ۲ فقط با انرژی مایکروویو اجرا می‌شوند.

برنامه شماره ۳ و ۴ فقط با ترکیب مایکروویو و پخت حرارتی اجرا می شوند.

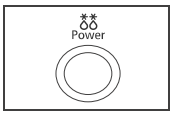
کد غذا		اندازه سرو غذا	زمان انتظار	توصیه‌ها
۱.	**غذای آماده** (خنک)	۳۵۰-۳۰۰ گرم ۴۵۰-۴۰۰ گرم ۵۵۰-۵۰۰ گرم	۳ دقیقه	غذا رادر یک ظرف سرامیک گذاشته و آن را با فیلم وپوشش مخصوص مایکروویو بپوشانید. این برنامه برای غذاهای شامل ۳ جزء غذایی (مثل گوشت با سس. سبزیجات و غذاهای دیگر مثل سیب زمینی، برنج و ماکارانی) مناسب می‌باشد.
۲.	**سوپ/ سس (خنک)**	۲۵۰-۲۰۰Ml ۳۰۰-۳۵۰Ml ۴۰۰-۴۵۰Ml ۵۰۰-۵۵۰Ml ۶۰۰-۶۵۰Ml ۷۰۰-۷۵۰Ml	۳-۲ دقیقه	سوپ را داخل یک بشقاب سرامیک گود یا کاسه‌ریخته و آن را با یک درب پلاستیکی بپوشانید. هنگامی‌که فر بوق می‌زند، آن را هم بزنید (هنگامیکه درب را باز می کنید فرم عملکرد را متوقف می کند) آن را قبل و بعد از زمان انتظار با دقت هم بزنید.
۳.	**پیتزای منجمد**	۴۰۰-۳۰۰ گرم ۵۵۰-۴۵۰ گرم ۷۰۰-۶۰۰ گرم		یک پیتزای یخ زده (۱۸°C-) را بر روی پایه بالایی قرار داده و دو پیتزا را بر روی پایه بالایی و پایینی قرار دهید.
۴.	**قرص های نان منجمد**	۱۵۰-۱۰۰ گرم ۲۵۰-۲۰۰ گرم ۳۵۰-۳۰۰ گرم ۴۵۰-۴۰۰ گرم	۵-۳ دقیقه	قرص نان منجمد (۱۸ °C-) را به صورت دایره ای بر روی پایه پایینی قرار دهید. ۸ قرص نان منجمد را به طور مساوی بر روی پایه بالایی و پایینی قرار دهید. این برنامه برای نان های منجمد کوچک مثل قرص های Ciabatta و پاگت های کوچک مناسب می‌باشد.

استفاده از ویژگی یخ زدایی قدرتی

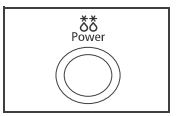
ویژگی یخ زدایی قدرتی (Power) شما را قادر به یخ زدایی گوشت، جوجه، ماهی، نان، کیک و میوه های منجمد می‌کند. زمان یخ زدایی و سطح توان به طور خودکار تنظیم می‌گردد. شما می‌توانید به آسانی برنامه و وزن را انتخاب نمایید.

تنها از ظروف مخصوص مایکروویو استفاده نمایید.

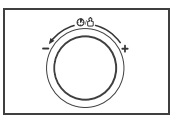
درب را باز کنید. غذای منجمد را داخل یک ظرف سرامیکی‌گذاشته و آن را بر روی صفحه گردان قرار دهید. درب را ببندید.



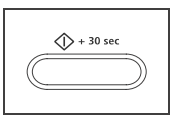
۱. تکمه (Power) **Power Defrost** را فشار دهید.



۲. نوع غذایی که می‌خواهید بپزید را با فشار دادن تکمه(Power) **Power defrost** انتخاب کنید. برای اطلاع از تنظیمات برنامه ریزی شده مختلف به جدول صفحه بعد مراجعه کنید.



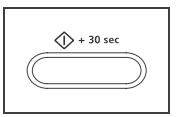
۳. وزن غذا را با چرخاندن **Dial Knob** انتخاب کنید.



۴. تکمه (◇) **Start** را فشار دهید.

نتیجه:

- یخ زدایی آغاز می‌شود
- فر در حین گرم کردن بوق می‌زند تا به شما یادآوری کند که غذا را برگردانید.



۵. دوباره تکمه (◇) **Start** را فشار دهید تا یخ زدایی پایان یابد.

نتیجه: هنگامی‌که پخت غذا تمام شد، فر بوق زده و "0" چهار بار چشمک می‌زند. بعد از آن فر هر دقیقه یک بار چشمک می‌زند.

شما می‌توانید غذا را به طور دستی هم یخ زدایی کنید. برای انجام این کار، عملکرد مایکروویو را با سطح توان ۱۸۰ وات انتخاب کنید برای جزئیات بیشتر به قسمت "یخ زدایی" درصفحه ۲۵ مراجعه نمایید.

جدول زیر برنامه های مختلفی را برای یخ زدایی خودکار و همچنین مقدار غذا، زمان انتظار و توصیه های مربوطه ارائه می‌دهد. انواع بسته بندی را قبل از یخ زدایی خارج کنید.

گوشت، جوجه و ماهی را بر روی یک بشقاب‌مسطح یا یک بشقاب سرامیکی قرار داده و نان وکیک را با دستمال آشپزخانه بپوشانید.

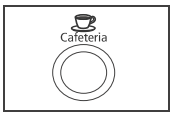
کد غذا		اندازه سرو غذا	زمان انتظار	توصیه ها
۱.	**گوشت**	۲۰۰۰-۲۰۰ گرم	۹۰- ۲۰ دقیقه	کناره ها را با فویل آلومینیوم بپوشانید. هنگامی که فر بوق‌زد، گوشت را برگردانید. این برنامه برای گوشت گاو، گوشت بره، استیک و گوشت چرخ‌کرده مناسب می‌باشد.
۲.	**جوجه**	۲۰۰۰-۲۰۰ گرم	۹۰-۲۰ دقیقه	پاها و بال ها را با فویل آلومینیوم بپوشانید. هنگامی که فر بوق زد، آن ها را برگردانید. این برنامه برای یخ زدایی مرغ کامل و تکه‌های مرغ مناسب می‌باشد.
۳.	**ماهی**	۲۰۰۰-۲۰۰ گرم	۶۰- ۲۰ دقیقه	دم ماهی را با فویل آلومینیوم بپوشانید و هنگامی که فر بوق زد، آن را برگردانید. این برنامه برای یخ زدایی یک ماهی کامل یا تکه های ماهی مناسب می‌باشد.
۴.	**نان / کیک**	۱۰۰۰-۱۳۵ گرم	۶۰-۱۰ دقیقه	نان را به صورت افقی در یک دستمال آشپزخانه پیچیده و هنگامیکه‌فر بوق زد آن را برگردانید. یک کیک را در در یک بشقاب سرامیکی گذاشته و در صورت امکان‌هنگامیکه فر بوق زد، آن را برگردانید.(هنگامیکه درب را باز می کنید، عملکرد فر متوقف می‌شود)این برنامه برای تمام انواع نان، نان کامل یا تکه‌های نان قرص های نان و باگت ها مناسب می‌باشد. قرص های نان را به صورت دورانی در بشقاب قراردهید. این برنامه برای انواع کیک های منجمد، بیسکویت، کیک پنیر و کیک های اسفنجی مناسب می‌باشد. این برنامه برای کلوچه های ضخیم، نازک، کیک میوه‌و کیک های کرم دار و کیک های شکلاتی‌مناسب‌نمی‌باشد.
۵.	**میوه**	۶۰۰-۱۰۰ گرم	۲۰-۵ دقیقه	میوه را در یک ظرف شیشه ای مسطح قرار دهید. این برنامه برای انواع میوه ها مناسب می‌باشد.

فارسی

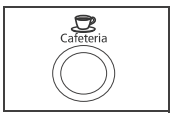
استفاده از ویژگی کافه تریا

با ویژگی کافه تریا (Cafeteria)، زمان پخت به طور خودکار تنظیم می‌شود.

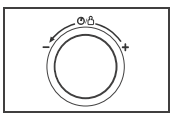
ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان‌قرار دهید و درب را ببندید.



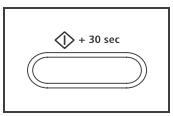
۱. تکمه(Cafeteria) **Cafeteria** را فشار دهید.



۲. نوع غذایی را که می‌خواهید بپزید با فشار دادن تکمه(Cafeteria) **Cafeteria** انتخاب کنید. برای توضیحات بیشتر درباره برنامه های تنظیم شده به جدول صفحه بعد مراجعه کنید.



۳. وزن غذا را با چرخاندن **dial knob** انتخاب کنید.



۴. تکمه (◇) **Start** را فشار دهید.

نتیجه:
غذا بر طبق تنظیمات برنامه ریزی شده انتخابی پخته می‌شود.

- هنگامیکه پخت غذا پایان یافت، فر بوق می‌زند و "0" چهار بار چشمک می‌زند. بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می‌زند.

تنظیمات کافه تریا

جدول زیر برنامه‌های خودکار را برای گرم کردن مجدد مایعات و یخ زدایی و گرم کردن کیک منجمد ارائه می‌دهد.

این جدول شامل مقدار غذا، زمان انتظار و توصیه های مربوطه می‌باشد.

برنامه شماره ۱ فقط در حالت‌مایکروویو اجرا می‌شود. برنامه شماره ۲ از حالت ترکیبی مایکروویو و پخت سنتی استفاده می‌کند.

کد	غذا	اندازه سرو	زمان انتظار	توصیه ها
۱.	**نوشیدنی ها (قهوه، شیر، چای، آب) (دمای اتاق)**	۱۵۰Ml (۱فنجان) ۳۰۰ Ml (۲فنجان) ۴۵۰ Ml (۳ فنجان) ۶۰۰Ml (۴ فنجان)	۲-۱ دقیقه	مایع را درون فنجان ریخته و آن را بدون درپوش در فر بگذارید.یک فنجان را در مرکز و دو فنجان را به‌مقابل یکدیگر و ۳ و ۴ فنجان را به صورت‌دورانی در فر بگذارید. نوشیدنی را قبل و بعد از زمان انتظار هم بزنید. به هنگام خارج کردن فنجان ها مراقب باشید (مربوطه به دستورالعلمل گرم کردن مایعات را به دقت بخوانید)
۲.	**کیک منجمد**	۳۰۰-۲۰۰ گرم ۵۰۰-۴۰۰ گرم ۷۰۰-۶۰۰ گرم ۹۰۰-۸۰۰ گرم ۱۱۰۰-۱۰۰۰ گرم ۱۳۰۰-۱۲۰۰ گرم	۲۵-۲ دقیقه	کیک منجمد را در وسط صفحه گردان و تکه های کیک را به صورت دایره ای بر روی‌پایه پایینی قرار دهید. پایه را در وسط صفحه‌گردان تنظیم کنید. با استفاده از پخت سنتی کیک گرم شده و برشته می‌شود. این برنامه برای کیک های گرد و تکه های کیک مثل کیک میوه با روکش میوه خرد شده، کیک اشترودل یا کیک با دانه های ذرت مناسب می‌باشد. این برنامه برای کیک های کرم دار با روکش شکلات مناسب نیست.

استفاده از بشقاب ضخیم

معمولا به هنگام پخت غذا در فر ماکرو ویو استفاده از حالت *grill/convection* ***غذا هایی مثل خمیرها و پیتزا از قسمت انتهایی کمی خیس می شود .با استفاده از سینی ضخیم می توانید غذاها را به صورت برشته تر پخت کنید.***

سینی ضخیم می تواند همچنین برای پخت گوشت، تخم مرغ، سوسیس و غیره استفاده شود.

قبل از استفاده از بشقاب ضخیم آن را با انتخاب حالت ترکیبی‌به مدت ۳ به ۵ دقیقه از پیش گرم کنید.

- ترکیب پخت حرارتی(۲۵۰C) و مایکروویو (سطح توان ۶۰۰ وات)
- ترکیب گریل و مایکروویو (سطح توان ۶۰۰ وات)

۱- سینی ضخیم را به صورت توضیح داده شده در بالا از قبل گرم کنید

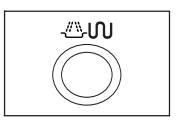
- از دستکش های فر در تمامی موارد استفاده کنید چرا که بشقاب داغ می شود.

۲- در صورتیکه می خواهید غذاهایی‌مثل گوشت و تخم مرغ بپزید برای سرخ شدن درست غذاها سینی را با روغن چرب کنید.

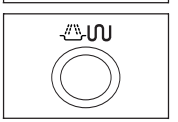
۳-غذا را در بشقاب ضخیم قرار دهید.
هیچ ماده ای را که در برابر گرما مقاوم نیست ،در بشقاب‌ضخیم قرار ندهید.
(ظروف پلاستیکی برای مثال)

۴-بشقاب ضخیم را بر روی‌صفحه گردان قرار دهید یا بر روی‌پایه پایینی در فر مایکروویو بگذارید.

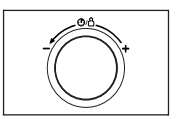
- هرگز بشقاب ضخیم را بدون‌صفحه گردان در فر قرار ندهید.



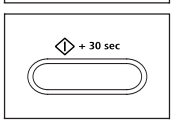
۵- تکمه Microwave + Grill را فشار دهید.( )



۶- سطح توان را با فشار دادن تکمه Microwave + Grill انتخاب کنید.

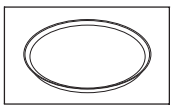


۷- زمان پخت را با چرخاندن dial Knob تنظیم کنید.



۸- تکمه Start/+30S را فشار دهید.
نتیجه : پخت آغاز می‌شود.
◆ هنگامیکه پخت تمام شد فر بوق زده و فلش ۴ بار چشمک می زند.
سپس فر هر دقیقه یکبار بوق می زند.

چگونگی تمیز کردن بشقاب



بهترین روش برای تمیز کردن بشقاب ضخیم شستن آن با آب داغ و تمیز کننده است . سپس آن را با آب تمیز آب کشی کنید. از کاردک یا اسفنج سخت برای تمیز کردن بشقاب استفاده نکنید. در غیر اینصورت لایه بالایی آسیب خواهد دید.

از آنجائیکه بشقاب ضخیم دارای یک لایه تفلون می باشد در صورتیکه از آن درست استفاده نکنید این لایه آسیب می بیند.

- هرگز غذا را در این بشقاب برش نزنید.
  غذا را قبل از برش از بشقاب خارج کنید.
- ترجیحا غذا را با یک کف گیر پلاستیکی یا چوبی برگردانید.

تنظیمات بشقاب ضخیم

توصیه می کنیم که بشقاب ضخیم را به صورت مستقیم بر روی صفحه گردان از قبل گرم کنید.
بشقاب ضخیم را با عملکرد 600W + Grill به مدت ۵ دقیقه گرم کرده و به زمان ها و دستورالعمل های موجود در جدول زیر توجه نمایید.

غذا	مقدار	زمان گرم کردن از قبل	حالت پخت	زمان پخت(دقیقه)	توصیه ها
بیکن	۴-۶ قطعه (۸۰ گرم)	۳	600W + Grill	۳-۴	بشقاب ضخیم را از قبل گرم نمایید. قطعات بیکن را به صورت کنار هم بر روی بشقاب ضخیم قرار دهید.بشقاب را بر روی پایه بالایی بگذارید.
سیب زمینی کبابی	۲۰۰ گرم	۳	300W+Grill	۳-۴	بشقاب ضخیم را از قبل گرم نمایید. گوجه فرنگی را به دو نیم تقسیم کرده و بر روی آن پنیر بریزید. آنها را به صورت دایره‌ای بر روی بشقاب ضخیم چیده و بشقاب را بر روی صفحه گردان قرار دهید.
املت	۳۰۰ گرم	۳-۴	450w+ Grill	۳ ۱/۲ - ۴ ۱/۲	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کرده و آن را به یک قاشق چای خوری روغن آغشته نمایید. سبزیجات تازه و خرد شده مثل فلفل، پیاز و قارچ را داخل بشقاب ریخته و آن را برروی پایه بالایی قرار دهید.
سبزیجات کبابی	۲۵۰ گرم	۳-۴	450w+ Grill	۷-۸	بشقاب ضخیم را از قبل گرم کرده و آن را به یک قاشق چای خوری روغن آغشته نمایید. سبزیجات تازه و خرد شده مثل فلفل، پیاز و قارچ را داخل بشقاب ریخته و آن را بر روی پایه بالایی‌قرار دهید.
مینی پیتزای آماده منجمد		۲-۳	مرحله اول: W+250° C300 مرحله دوم: فقط Grill	مرحله اول: ۶-۷ مرحله دوم: ۵-۶	بشقاب ضخیم را از قبل گرم نمایید. قرص های نان را با فاصله های برابر بر روی بشقاب بگذارید. بشقاب را بر روی پایه پایینی قرار دهید.
پیتزای منجمد	۳۰۰-۴۰۰ گرم	۴-۵	600W+Grill	۶-۸	بشقاب ضخیم را از قبل گرم نمایید. پیتزای یخ زده را در بشقاب ضخیم قرار دهید. بشقاب ضخیم را در طبقه بالا قرار دهید.
باگت منجمد	۲۵۰ گرم	۳-۴	300W+200°C	۱۰-۱۲	بشقاب ضخیم را از قبل گرم نمایید. دو ساندویچ آماده منجمد (باگت دارای سبزیجات، همبرگر و پنیر) را داخل بشقاب بگذارید. بشقاب ضخیم را بر روی پایه پایینی بگذارید.
ناگت مرغ (منجمد)	۲۵۰ گرم	۴	600W+Grill	۶-۷	بشقاب ضخیم را از قبل گرم نمایید. سپس آن را به یک قاشق چایخوری روغن آغشته کرده و ناگت ها را داخل بشقاب ضخیم بگذارید. بشقاب ضخیم را بر روی پایه بالایی قرار دهید. بعد از ۴-۵ دقیقه آن ها را برگردانید.

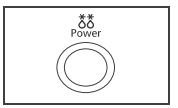
فارسی

پخت چند مرحله ای

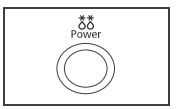
فر مایکروویو شما می‌تواند پخت غذا را به صورت ۳ مرحله ای برنامه ریزی کند (پخت سنتی، مایکروویو+ سنتی، گرم کردن سریع در پخت چندمرحله ای اجرا نمی‌شود) مثال: شما می‌خواهید غذا را خیلی سریع یخ زدایی کنید و آن را بدون *reset* کردن فر بعد از هر مرحله بپزید. بنابراین می‌توانید ۱/۸ کیلو جوجه را در سه مرحله یخ زدایی کرده و بپزید.

- **یخ زدایی**
- **پخت مایکروویو به مدت ۳۰ دقیقه**
- **کباب پز به مدت ۱۵ دقیقه**

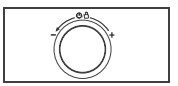
یخ زدایی باید در مرحله اول اجرا شود. پخت ترکیبی و کباب پز تنها یکبار در حین دو مرحله باقی مانده انجام‌می‌شود. اما مایکروویو می‌تواند دوباره استفاده شود (در دو سطح توان متفاوت)



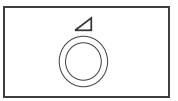
۱. تکمه (Power) **Power Defrost** را فشار دهید.



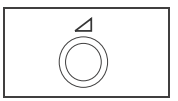
۲. نوع غذایی را که می‌خواهید بپزید با فشار دادن تکمه (Power) **Power Defrost** انتخاب کنید.



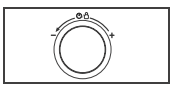
۳. وزن را با چرخاندن**dial knob** تنظیم کنید.
(مثلاً ۱۸۰۰ گرم)



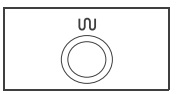
۴. تکمه(⊿) **Microwave** را فشار دهید.



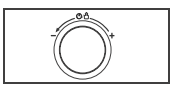
۵. سطح توان را با فشار دادن تکمه (⊿) **Microwave** تنظیم کرده تا سطح توان مورد نظر انتخاب شود (برای مثال ۵.W)



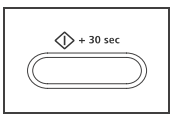
۶. زمان پخت را با چرخاندن **dial knob** تنظیم کنید.



۷. تکمه (⊔⊔) **Grill** را فشار دهید.



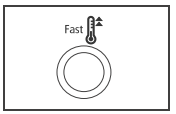
۸. زمان پخت را با چرخاندن **dial knob** تنظیم کنید. (برای مثال ۱۵ دقیقه)



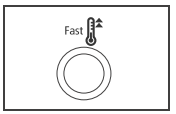
۹. تکمه (◈) **Star** را فشار دهید.
نتیجه: پختن آغاز می‌شود.
هنگامی که پخت به انجام می‌رسد، فر بوق زده، و "0" چهار بار چشمک می‌زند، بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می‌زند.

گرم کردن سریع فر

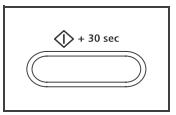
برای پخت سنتی، توصیه می‌شود که فر را قبل از گذاشتن غذا در فر با دمای مناسب‌گرم کنید. هنگامیکه فر به دمای مورد نظر رسید به مدت ۱۰ دقیقه همانطور باقی می‌ماند. سپس به طور خودکار خاموش می‌شود. بررسی کنید که المنت گرم کننده در موقعیت صحیح‌برای نوع پختی که شما می‌خواهید باشد.



۱. تکمه(Fast) **Fast Preheat** را فشار دهید.
نتیجه: نشانگرهای زیر نمایان می‌شود.
۲ °C (دما)



۲. تکمه (Fast) **Fast Preheat** را یکبار یا بیشتر فشار داده تا دما تنظیم شود.



۳. تکمه (◈) **Start** را فشار دهید.
نتیجه، فر بر اساس دمای تنظیم شده گرم می‌شود.

- زمان نمایش برای حالت پخت انتخاب شده ۸ ثانیه بوده و بعد از آن ۲ ثانیه دمای از قبل تنظیم شده نمایش داده می‌شود.
برای مثال در حالت گرم کردن سریع ۲۰۰ °C

(به مدت ۸ ثانیه نمایش داده می‌شود)

(به مدت ۲ ثانیه نمایش داده می‌شود)

- به هنگام رسیدن دستگاه به دمای از قبل تنظیم شده، فر ۶ بار بوق می‌زند و دما به مدت ۱۰ دقیقه در همان مقدار نگه داشته می‌شود.
- بعد از ۱۰ دقیقه فر ۴ بار بوق می‌زند و عملکرد متوقف می‌شود.

✉ هنگامیکه دمای داخلی به دمای از پیش تنظیم شده رسید، فر ۶ بار بوق می‌زند و دما به اندازه ۱۰ دقیقه در همان اندازه باقی می‌ماند.

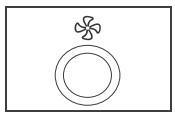
✉ در صورتیکه می‌خواهید دمای کنونی فر را بدانید، تکمه(Fast) **Fast Preheat** را فشار دهید.

پخت سنتی

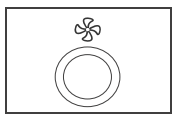
حالت پخت سنتی به شما این امکان را می‌دهد که غذا را با روش سنتی بپزید. حالت مایکروویو دراین عملکرد استفاده نمی‌شود. شما میتوانید دما را به مقدار لازم در محدوده زمانی ۱۴۰ °C تا ۲۵۰ °C و در هشت سطح از پیش تنظیم شده، تنظیم کنید. حداکثر زمان پخت ۶۰ دقیقه است.

در صورتیکه می‌خواهید فر را از قبل گرم کنید، به صفحه ۱۵ مراجعه کنید.
همیشه به هنگام لمس ظروف داخل فر، از دستکش استفاده کنید. چرا که خیلی داغ می‌شوند.
در صورتیکه از پایه پایینی استفاده می کنید.می‌توانید عملکرد پخت بهتر و برشته کردن غذارا اجرا کنید.

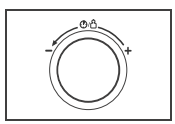
بررسی کنید که المنت حرارتی در موقعیت افقی قرار داشته باشد. درب را باز کرده و ظرف را در پایه پایینی قرار دهید و صفحه گردان را تنظیم نمایید.



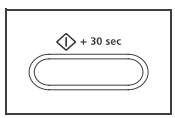
۱. تکمه ( ) **Convention** را فشار دهید.
نتیجه: نشانگرهای زیر نمایان می‌شود.
حالت پخت سنتی
۲۵۰°C دما



۲. تکمه ( ) **Convention** را یکبار یا بیشتر فشار دهید تا دما تنظیم شود.
(دما: ۲۰ °C، ۲۲۰، ۲۰۰، ۱۸۰، ۱۶۰، ۱۴۰، ۱۰۰، ۴۰)



۳. زمان پخت را با چرخاندن **dial knob** تنظیم کنید.



۴. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید.
نتیجه : پخت آغاز می‌شود.
- زمان های نمایش ۸ ثانیه برای زمان پخت از پیش تنظیم شده می‌باشد و ۲ ثانیه برای دمای از پیش تنظیم شده می‌شود.
مثال ۳۰ دقیقه زمان پخت در ۲۰۰°C

(به مدت ۸ ثانیه نمایش داده می‌شود)

(به مدت ۲ ثانیه نمایش داده می‌شود)

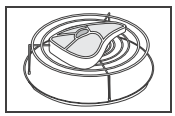
- هنگامی که پخت پایان می‌یابد، فر بوق می‌زند و "0" چهار بار چشمک می‌زند. بعد از ان فر هر دقیقه یکبار چشمک می‌زند.

در صورتیکه می‌خواهید دمای کنونی فر را بدانید تکمه(Fast) **Fast preheat** را فشار دهید.

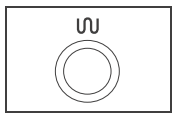
کباب پز

کباب پز شما را قادر به گرم کردن و برشته کردن سریع بدون استفاده از مایکروویو می‌کند.

به هنگام لمس وسایل داخل فر از دستکش استفاده کنید. چرا که خیلی داغ می‌شوند
در صورتیکه از پایه باالیی استفاده کنید،نتایج بهتری از پخت و کباب پز می‌گیرید.

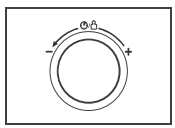


۱. درب را باز کرده و غذا را بر روی پایه بگذارید.

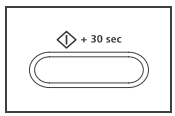


۲. تکمه ( ) **Grill** را فشار دهید.
نتیجه: نشانگر زیر نمایان می‌شود.
(حالت کباب پز)

- شما نمی‌توانید دمای کباب پز را تنظیم کنید.

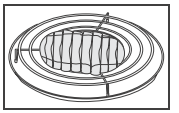


۳. زمان کباب پز را با چرخاندن **Dial knob** تنظیم کنید.
- حداکثر زمان پخت ۶۰ دقیقه است



۴. تکمه( ) **Start** را فشار د هید.
نتیجه: عملکرد سرخ کردن آغاز می‌شود.
- هنگامیکه پخت پایان یافت، فر بوق زده و "0" چهار بار چشمک می‌زند. بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می‌زند.

انتخاب لوازم جانبی



پخت سنتی نیازمند لوازم آشپزی مخصوص می‌باشد اما شما باید از لوازمی استفاده کنید که در فر معمولی از آنها استفاده می‌کنید.

ظروف مخصوص مایکروویو معمولاً برای پخت سنتی مناسب نمی‌باشند. از ظروف پلاستیکی، فنجان‌های کاغذی، حوله و ... در آن استفاده نکنید.

در صورتیکه می‌خواهید حالت پخت ترکیبی را انتخاب کنید (پخت مایکروویو و کباب پز) تنها از ظروفی استفاده کنید که مخصوص مایکروویو بوده و نشکن باشند. لوازم آشپزی فلزی یا ظروف فلزی می‌تواند به فر شما آسیب برساند.

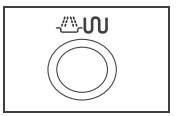
برای جزئیات بیشتر درباره لوازم آشپزی و ظروف مناسب، به راهنمای لوازم آشپزی در صفحه ۲۰ مراجعه کنید.

پخت ترکیبی مایکروویو و کباب پز

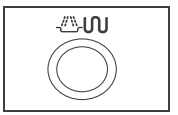
شما می‌توانید پخت مایکروویو را با کباب پز به صورت ترکیبی‌برای پخت سریع و سرخ کردن در زمان واحد انتخاب کنید.

همیشه از ظروف مخصوص مایکروویو و نشکن استفاده کنید.
ظروف شیشه ای یا سرامیک مناسب می‌باشند چرا که اجازه می‌دهند که امواج به طور یکسان در غذا نفوذ کند.
همشه به هنگام لمس لوازم داخل فر از دستکش استفاده کنید، چرا که خیلی داغ می‌شوند. در عملکرد در صورتیکه غذا را بر روی پایه بالایی قرار می دهید،می توانید عملکرد پخت و سرخ کردن را بهبود بخشید.

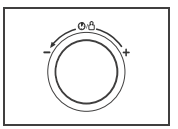
درب را باز کنید. غذا را بر اساس غذایی که می‌خواهید بپزید بر روی بهترین جای پایه قرار دهید و درب را ببندید.



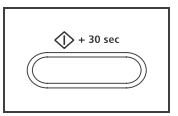
۱. تکمه( ) **Microwave + Grill** را فشار دهید.
نتیجه: نشانگرهای زیر نمایان خواهد شد.
(حالت ترکیبی مایکروویو و کباب پز)
۶۰۰ وات: (توان خارجی)



۲. سطح توان موردنظر را با فشار دادن تکمه( ) **Microwave+Grill** انتخاب کنید تا توان خروجی نمایان شود(۳۰۰-۶۰۰W)
شما می‌توانید دمای کباب پز را تنظیم کنید.



۳. زمان پخت را با چرخاندن **dial knob** تنظیم کنید.
حداکثر زمان پخت ۶۰ دقیقه است



۴. تکمه ( ) **Start** را فشار دهید.
نتیجه:
- پخت ترکیبی آغاز می‌شود.
- هنگامیکه پخت به پایان رسید، فر بوق زده و "0" چهار بار چشمک می‌زند. بعد از آن فر هر دقیقه یکبار چشمک می‌زند.

پخت ترکیبی مایکروویو و حرارتی

پخت ترکیبی از انرژی مایکروویو و ویژگی پخت حرارتی استفاده می کند لازم نیست فر را از قبل گرم کنید. چرا که انرژی‌مایکروویو در هر زمان موجود می باشد.

بسیاری از غذاها می‌توانند در حالت ترکیبی پخته شوند به خصوص

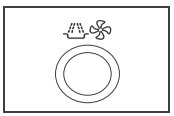
- **گوشت و جوجه خرد شده**
- **کیک ها وپای‌ها**
- **غذاهای دارای تخم مرغ و پنیر**

همیشه از لوازم آشپزی مخصوص مایکروویو و ضد گرما استفاده کنید. ظروف شیشه ای یا سرامیکی برای پخت غذاها مناسب می‌باشند چرا که اجازه می‌دهند که امواج‌به طور یکسان در غذا نفوذ کند.

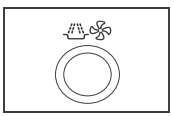
به هنگام لمس ظروف داخل فر از دستکش استفاده کنید. چرا که ظروف خیلی داغ می‌شوند.

در صورتیکه از پایه پایینی استفاده می کنید، نتیجه بهتری خواهید گرفت.

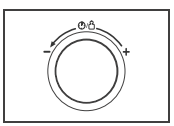
درب را باز کنید. غذا را بر روی صفحه گردان یا پایه پایینی قرار داده و بعد آن را بر روی صفحه قرار دهید و درب را ببندید. المنت حرارتی باید در موقعیت افقی باشد.



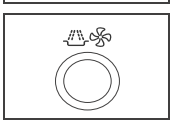
۱. تکمه(Microwave + Convection) را فشار دهید.
نتیجه: نشانگرهای زیر نمایان خواهد شد.
(حالت ترکیبی مایکروویو و حرارتی)
۶۰۰ وات (توان خروجی: در طی ۲ ثانیه به حالت دمایی زیر باز می‌گردد)
۲۵۰oC (دما)



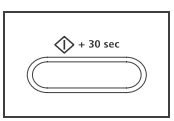
۲. دما را با فشار دادن تکمه(Microwave +Convection) انتخاب کنید.
(دما: ۲۵۰ °C، ۲۲۰، ۲۰۰، ۱۸۰، ۱۶۰، ۱۴۰، ۱۰۰، ۴۰)



۳. زمان پخت را با چرخاندن dial knob تنظیم کنید.
- حداکثر زمان پخت ۶۰ دقیقه است.



۴. سطح توان مورد نظر را با فشار دادن تکمه(Microwave+Convection) انتخاب کنید تا زمانیکه توان خروجی نمایان شود.



۵. تکمه( ) Start را فشار دهید.
نتیجه:
- پخت ترکیبی آغاز می‌شود.
- فر گرم شده و به دمای مورد نظر می‌رسد و سپس پخت مایکروویو ادامه پیدا می کند تا زمانی که پخت پایان یابد.
- زمان نمایش ۸ ثانیه برای زمان پخت از پیش تنظیم شده بوده و ۲ ثانیه برای دمای از پیش تنظیم شده می‌باشد.
مثال) ۳۰ دقیقه زمان پخت در ۲۰۰ °C

(به مدت ۸ ثانیه نمایش داده می‌شود)

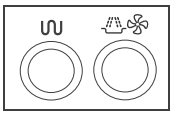
(به مدت ۲ ثانیه نمایش داده می‌شود)

- به هنگامی که پخت تمام می‌شود، فر بوق زده و "0" چهار بار چشمک می‌زند. بعد از آن فر هر دقیقه یکبار بوق می‌زند.

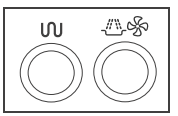
در صورتیکه می‌خواهید دمای کنونی فر را بدانید تکمه(Fast) Fast Preheat را فشار دهید.

قفل ایمنی فر مایکروویو

فر مایکروویو شما به یک برنامه ایمنی کودکان مجهز می‌باشد که شما را قادر به قفل کردن فر می‌کند تا کودکان یا هر شخص دیگری که آشنا به کار کردن با دستگاه نیست با آن کار نکند. فر را می‌توانید هر زمان که بخواهید قفل کنید.



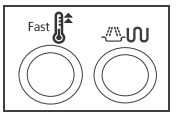
۱. تکمه های (Grill) و Microwave+Conveotion( ) را در یک زمان فشار دهید (در حدود ۳ ثانیه)
نتیجه:
- فر قفل می‌شود.
- نشانگر "L" نمایان می‌شود.



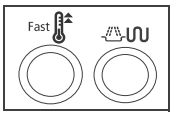
۲. برای باز کردن فر، تکمه های ( ) Microwave +Convection ( ) را به طور همزمان فشار دهید(در حدود ۳ ثانیه)
نتیجه: می‌توانید از فر در حالت معمولی استفاده کنید.

خاموش کردن بوق دستگاه

شما می‌توانید بوق دستگاه را هر زمان که بخواهید خاموش کنید.



۱. تکمه های (Fast) Fast preheat و ( ) Microwave را به طور همزمان فشار دهید. (در حدود یک ثانیه)
نتیجه: دستگاه برای نشان دادن پایان عملکرد بوق نمی‌زند.



۲. برای روشن کردن بوق،تکمه های(Fast) Fast Preheat و ( )Microwave Grill را دوباره به طور همزمان فشار دهید،(در حدود یک ثانیه)
نتیجه: فر به طور عادی کار می‌کند.

راهنمای لوازم آشپزی

برای پخت غذا در مایکروویو، امواج مایکروویو باید بدون آن که منعکس و یا بوسیله سینی‌جذب شوند، به داخل غذا نفوذ نمایند. بنابراین باید هنگام انتخاب لوازم آشپزی مایکروویو دقت لازم را به کار ببرید. اگر لوازم آشپزی شما دارای علامت Microwave-safe می‌باشد، دیگر نگران آشپزی خود نباشید. جدول زیر لوازم آشپزی و چگونگی کاربرد آنان را تشریح کرده است.

لوازم	مناسب مایکروویو		نظریات
فویل آلومینیوم	✗	✓	به مقدار خیلی کم برای جلوگیری از پخت بیش از حد در بعضی از نقاط غذا استفاده شود. اگر فویل آلومینیوم خیلی به دیوارها نزدیک باشد و یا آلومینیوم زیای مصرف شده باشد،قوس الکتیریکی در دستگاه ایجاد خواهد شد.
صفحه عایق		✓	بیش از ۸دقیقه گرمای اولیه ایجار نکنید.
چینی و سفال		✓	چینی و سفال و سفال های لعابدار مناسب هستند،مگر آنکه دارای نوارهای فلزی باشد.
ظروف یکبار مصرف		✓	بعضی از غذاهای منجمد در این ظروف می‌باشند.
بسته بندی غذاهای آماده			
ظروف		✓	برای گرم کردن غذا، اگر بیش از اندازه گرم شوند، ممکن است ذوب شوند. ممکن است آتش بگیرند.
پلی استرن		✗	
ظروف مقوایی مقواهای بازیافتی یا نوارهای فلزی		✗	ممکن است قوس الکتریکی ایجاد کنند.
بلورجات			
مخصوص فر یا میز غذا		✓	قابل استفاده هستند مگر آن که با نوار فلزی‌تزئین شده باشند.
ظروف شیشه ای نازک		✓	برای گرم کردن غذا یا نوشیدنی. اگر یک مرتبه گرم شوند، ممکن است ترک برداشته شوند، فقط برای گرم کردن استفاده می‌شوند.
بطری های شیشه ای		✓	
فلز			
سینی		✗	ممکن است ایجاد آتش سوزی و یا قوس الکتریکی کنند.
کیسه فریزر در بسته		✗	
کاغذ و مقوا			
بشقاب، فنجان، دستمال آشپزخانه		✓	برای پخت های کوتاه مدت و گرم کردن و هم چنین برای جذب کردن رطوبت اضافی
مقواهای بازیافتی		✗	ممکن است باعث ایجاد قوس الکتریکی شوند.
پلاستیک			
ظروف		✓	به خصوص اگردر مقابل گرما مقاومت داشته باشند. بعضی از پلاستیک ها در اثر حرارت، تغییر شکل و یا تغییر رنگ می‌دهند. از ملامین استفاده نکنید. برای نگهداری رطوبت استفاده می‌شود.
پوشش های چسبنده		✓	نباید با غذا تماس داشته باشند. هنگام برداشتن آنان مواظب باشید، چون از زیر آنان بخار خارج میشود. فقط در صورتیکه مورد تایید برای استفاده در فر باشند.
کیسه های فریزر	✗	✓	نباید در بسته باشند. در صورت نیاز آن ها را با چنگال سوراخ کنید.
مقواهای مومی‌یا ضد چربی		✓	برای نگهداری رطوبت و جلوگیری از پخش شدن

✓ :**پیشنهاد می‌شود**

✓✗ :**با احتیاط استفاده شود**

✗ :**غیر قابل اطمینان**

فارسی

مایکروویو

انرژی مایکروویو در حقیقت به داخل غذا نفوذ نموده، توسط آب، چربی و قند موجود در ماده غذائی جذب می‌شوند.
مایکروویو موجب حرکت سریع مولکول های غذائی شده، و حرکت سریع این مولکولها موجب ایجاد اصطکاک و در نتیجه بالا رفتن حرارت و پخت غذا می‌گردد.

پخت غذا

لوازم آشپزی برای پخت غذا با مایکروویو

لوازم آشپزخانه مایکروویو برای کارآیی بیشتر باید قابلیت عبور از آنها انرژی را داشته باشند.امواج مایکروویو بوسیله فلزاتی از قبیل‌مانند آلومینیوم،آهن و مس منعکس می‌گردند و می‌توانندبه سرامیک، شیشه، پلاستیک، سفال و مقوا نفوذ کند. بنابراین غذا را هرگز در ظروف فلزی‌نپزید.

غذاهای مناسب آشپزی با مایکروویو

خیلی از غذاها مناسب آشپزی با مایکروویو هستند، مانند سبزیجات تازه و منجمد، میوه ها برنج،اسپاگتی، حبوبات، ماهی و گوشت، انواع سس و سوپ پودینگ ها، پیش غذاها و چاشنی ها را نیز می‌توان بوسیله مایکروویو پخت، به طور کلی، پخت و پز با مایکروویو برای غذاهایی که روی اجاق‌آماده می‌شوند، مناسب تر است. برای مثال ذوب کردن کره یا شکلات) به بخش نکته ها، تکنیک‌ها و روش ها مراجعه کنید.)

پوشش هنگام پخت

پوشش غذا به هنگام پخت بسیار مهم می‌باشد، زیرا وقتی بخار حاصله بوجود می‌آید، به پخت غذا کمک می‌کند. غذاها را به روش های مختلف می‌توان پوشاند. مثلاً بوسیله یک بشقاب سرامیکی، پوشش پلاستیکی و یا ورقه های پوشش چسبنده مخصوص مایکروویو.

زمان انتظار

پس از پخت غذا زمان انتظار برای بیرون رفتن یکنواخت حرارت از غذا، بسیار مهم می‌باشد.

راهنمای آشپزی برای سبزیجات منجمد

از یک کاسه پیرکس درب دار استفاده نمائید. با استفاده از جدول، آشپزی در حداقل زمان ممکن انجام می‌شود. برای دستیابی به نتایج بهتر آشپزی را ادامه دهید. یک بار در زمان پخت و یکبار هم در زمان اتمام کار، غذا را هم بزنید. بعد از پخت غذا، به آن نمک، ادویه و کره اضافه نمائید.

غذا	وزن	توان	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	راهنمائی
اسفناج	۱۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۶-۵	۳-۲	یک قاشق آب سرد اضافه کنید ml [۱۵]
کلم بروکلی	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۹-۸	۳-۲	دو قاشق آب سرد اضافه کنید.ml [۳۰]
نخود سبز	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸-۷	۳-۲	یک قاشق آب سرد اضافه کنید ml [۱۵]
لوبیا سبز	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸-۷	۳-۲	دو قاشق آب سرد اضافه کنید.ml [۳۰]
سبزیجات مخلوط (هویج، نخود، ذرت)	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸-۷	۳-۲	یک قاشق آب سرد اضافه کنید ml [۱۵]
سبزیجات مخلوط (از نوع چینی)	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸-۷	۳-۲	دو قاشق آب سرد اضافه کنید.ml [۱۵]

راهنمای پخت‌مرغ و اسپاگتی

برنج: از یک ظرف پیرکس شیشه ای بزرگ درب دار استفاده کنید چون در هنگام پخت حجم برنج دو برابر می‌شود. وقتی پخت غذا تمام شد، قبل از زمان انتظار، غذا را هم زده و نمک و کره و ادویه های لازم را اضافه کنید.

توجه: ممکن است برنج تمام آب را پس از تمام شدن زمان پخت جذب نکرده باشد.

اسپاگتی: از یک ظرف پیرکس شیشه ای بزرگ استفاده کنید به آب جوش یک قاشق نمک اضافه کرده و خوب‌هم بزنید. هنگام پخت درب ظرف باید باز شود.
در هنگام پخت و بعد از اتمام کار غذا راهم بزنید و در زمان انتظار درب آن را بگذارید.

غذا	وزن	توان	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	راهنمائی
برنج سفید (par boiled)	۲۵۰ گرم ۳۷۵ گرم	۹۰۰ وات	۱۶-۱۵ ۱۸-۱۷	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید ۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید
برنج قهوه ای (par boiled)	۲۵۰ گرم ۳۷۵ گرم	۹۰۰ وات	۲۱-۲۰ ۲۳-۲۲	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید ۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید
برنج مخلوط (برنج+ برنج وحشی)	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۷-۱۶	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید
ذرت مخلوط (برنج+حبوبات)	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۸-۱۷	۵	۴۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید
اسپاگتی	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۱-۱۰	۵	۱۰۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید

راهنمای آشپزی برای سبزیجات تازه

از یک کاسه پیرکس درب دار استفاده نمائید. برای هر ۲۵۰گرم، ۴۵-۳۰ میلی لیتر آب سرد(۲-۳ قاشق) به آن اضافه نمائید. (مگر آنکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد) برای جزئیات‌بیشتر به جدول مراجعه نمائید.
با استفاده از جدول، آشپزی در حداقل زمان ممکن انجام می‌شود.برای دستیابی به نتایج بهتر آشپزی را ادامه دهید. یک بار در زمان پخت و یکبار هم در زمان اتمام‌کار، غذا را هم بزنید.
بعد از پخت غذا، به آن نمک، ادویه و کره اضافه نمائید. در زمان انتظار به مدت ۳دقیقه روی غذا را بپوشانید.

نکته: سبزیجات را به قطعات مساوی و یکسان خرد کنید. هر چه‌اندازه آن ها کوچکتر باشد، سریعتر پخته می‌شود.

تمامی‌سبزیجات تازه باید با توان کامل مایکروویو (۹۰۰W) پخته شوند.

غذا	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	راهنمائی
کلم بروکلی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۵-۴ ۸-۷	۳	تکه ها را به منظم در کنار هم قرار دهید. بخار را به طرف‌مرکز غذا هدایت کنید.
کلم بروکسل	۲۵۰ گرم	۶-۶	۳	۷۵-۶۰ (۵-۶ قاشق مرباخوری) میلی لیتر آب اضافه کنید.
هویج	۲۵۰ گرم	۵-۴	۳	هویج ها را در اندازه های مساوی ببرید.
گل کلم	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۵-۵ ۸-۷	۳	گل کلم را در اندازه های مساوی برید. کلم های بزرگ را به دو قسمت‌تقسیم کنید بخار را به طرف مرکز غذا هدایت کنید.
کدو سبز	۲۵۰ گرم	۴-۴	۳	کدوها را به تکه های کوچکتر برش داده ۳۰۰ میلی لیتر آب(۲قاشق) یا کره به آن اضافه نمائید. تا زمان نرم شدن آن بپزید.
بادنجان	**۲۵۰ گرم**	۴-۳	۳	بادنجان ها را به قاچ های کوچک تقسیم کنید. یک قاشق چای خوری‌آب لیمو به آن اضافه کنید.
تره فرنگی	۲۵۰ گرم	۴-۴	۳	تره ها را در اندازه های ضخیم ببرید.
قارچ	۱۲۵ گرم ۲۵۰ گرم	۲-۱ ۲-۳	۳	قارچ ها را در اندازه های کوچک ببرید. اصلا آب به آن اضافه نکنید. مقداری آب لیمو به آن بزنید. نمک و فلفل به آن اضافه کنید. قبل از اسفاده، آب آن را بگیرید.
پیاز	۲۵۰ گرم	۵-۵	۳	پیاز را قاچ کرده و با نصف کرده کنید. فقط ۱۵میلی لیتر آب اضافه کنید.
فلفل	۲۵۰ گرم	۵-۴	۳	فلفل ها در اندازه های کوچک ببرید.
سیب زمینی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۵-۴ ۸-۷	۳	سیب زمینی های پوست کنده را وزن کنید و آن ها را در اندازه های کوچک و مساوی ببرید.
کلم قرمز	۲۵۰ گرم	۶-۵	۳	کلم ها را در اندازه های کوچک ببرید.

گرم کردن مجدد

مایکروویو غذاها را در زمانی بسیار کمتر نسبت به اجاق های خوراک پزی معمولی گرم می کند.از توان و زمان مناسب مطابق جدول صفحه بعد استفاده کنید. در جدول، زمان در نظر گرفته شده برای‌مایعات در دمای اطاق ۲۰+ تا ۱۸+ درجه سانتیگراد و غذاهای سرد در دمای ۵+ تا ۷+ درجه سانتیگراد است.

پوشاندن و شکل دادن به غذا

از گرم کردن غذای زیاد مانند راسته گوشت خودداری کنید. چون قبل از آنکه قسمت های مرکزی آن گرم شود، قسمت های بیرونی آن خشک و یا بیش از اندازه گرم می‌شوند. گرم کردن مجدد قطعات کوچکتر، نتیجه بهتری می‌دهد.

توان مورد نیاز و به هم زدن

بعضی از غذاها برای گرم شدن مجدد ۹۰۰وات و بعضی نیز با ۴۵۰، ۶۰۰ و یا حتی ۳۰۰وات گرم می‌شوند. برای استفاده بهتر از دستگاه جداول را مطالعه نمائید، به طور کلی، بهتر است غذاهای لذیذ و با حجم زیاد و یا غذاهایی که سریعاً گرم می‌شوند را با توان کمتری گرم کنیم.
در هنگام گرم کردن آن را به هم زده و یا پشت و رو کنید.
در صورت امکان، قبل از استفاده از غذا، مجدداً آن را هم بزنید.
دقت لازم را هنگام گرم کردن مایعات و غذای بچه ها بکار ببرید. برای جلوگیری از پرش قطرات غذا به هنگام جوشیدن و جلوگیری از سوختگی، قبل و بعد از پخت آن را هم بزنید.
آن ها را در زمان انتظار داخل مایکروویو نگهدارید. توصیه می‌شود یک قاشق پلاستیکی یا هم زن شیشه ای داخل مایع قرار دهید. از گرم کردن بیش از اندازه غذا خودداری کنید.
حداقل زمان گرم کردن را درنظر بگیرید، و در صورت لزوم، مجدداً زمان گرم کردن را اضافه کنید.

زمان گرم کردن و انتظار

وقتی غذا را برای اولین بار گرم می کنید، بهتر است زمان توصیه شده در جدول را یکبار مرور کنید.
همیشه مطمئن شوید که تمامی غذا گرم شده باشد. بگذارید غذا پس از گرم شدن مجدد برای دقایقی به حال خود بماند تا حرارت آن یکنواخت خارج شود. این زمان می‌تواند بین ۴-۲ دقیقه باشد.
مگر اینکه زمان دیگری در جدول توصیه شده باشد. هنگام گرم کردن مایعات و غذای بچه ها دقت لازم را به کار ببرید. همچنین به قسمت نکات ایمنی مراجعه کنید.

گرم کردن مجدد مایعات

همیشه یک زمان انتظار ۲۰ثانیه ای را پس از خاموش کردن مایکروویو در نظر بگیرید تا حرارت به طور یکنواخت خارج شود. هنگام گرم کردن، در صورت نیاز آن را هم بزنید و همیشه بعد از گرم شدن‌مایعات آن ها را هم بزنید. برای جلوگیری از پرش قطرات مایعات به هنگام جوشیدن و جلوگیری از سوختگی، یک قاشق پلاستیکی یا هم زن شیشه ای داخل آن قرار داده و قبل و بعد از گرم کردن آن را هم بزنید.

گرم کردن مجدد غذای کودک

غذای کودک:

آن را داخل بشقاب گرد سرامیکی بریزید، درب پلاستیکی روی آن بگذارید و پس از گرم شدن خوب آن را هم بزنید، ۳-۲ دقیقه در همان حالت بگذارید بماند، مجدداً آن را هم زده و حرارت آن را بررسی نمائید. دمای پیشنهادی برای خوراندن به کودک حدود ۴۰-۳۰درجه سانتیگراد است.

شیر بچه:

هیچ وقت بطری شیر کودک را با پستانک روی آن گرم نکنید. چون اگر خیلی گرم شود ممکن است‌بترکد. قبل از قرار دادن شیر در حالت‌انتظار آن را خوب تکان داده و قبل از خوراندن نیز خوب تکان بدهید. همواره دمای شیر و غذای بچه را قبل از خوراندن به بچه بررسی کنید.دمای توصیه شده برای غذای کودک ۳۷درجه سانتیگراد می‌باشد.

تذکر:

برای جلوگیری از صدمه دیدن کودک، حتماً حرارت غذا را بررسی نمائید. از توان و زمان تعیین شده در جدول زیر استفاده کنید.

گرم کردن مجدد غذا و شیر کودک

از توان تعیین شده در این جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

غذا	توان	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
غذای کودک (سبزیجات+ گوشت)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۳۰ثانیه	۲-۳	آن را داخل یک بشقاب سرامیکی گود بریزید.درب آن را بگذارید. پس از گرم شدن خوب آن‌را هم بزنید. زمان انتظار آن ۳-۲ دقیقه است. مجدداآن را هم زده و حرارت آن را بررسی کنید.
پوره کودک (حبوبات+ شیر+میوه)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۲۰ثانیه	۲-۳	آن را داخل یک بشقاب سرامیکی گود بریزید.درب آن را بگذارید. پس از گرم شدن خوب آن‌را هم بزنید. زمان انتظار آن ۳-۲ دقیقه است.مجدداً آن را هم بزنید. قبل از خواندن آن به بچه حرارت آن را به دقت بررسی کنید.
شیر کودک	۱۰۰ میلی لیتر ۲۰۰ میلی لیتر	۳۰۰ وات	۴۰-۳۰ ثانیه ۱دقیقه ۱۰-۱ دقیقه	۲-۳	آن را داخل یک بطری شیشه ای استرلیزه‌بریزید و وسط صفحه گردان بگذارید.درب آن را بگذارید. قبل از خوراندن، خوب آن را تکان دهید زمان انتظار آن حدود ۲دقیقه است.حرارت آن را قبل از خوراندن به دقت بررسی کنید.

گرم کردن مجدد مایعات و غذا

از توان و زمان تعیین شده در این جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

غذا	توان	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
نوشیدنی (قهوه چای و آب)	۱۵۰ میلی لیتر (۱فنجان) ۳۰۰ میلی لیتر (۲فنجان) ۴۵۰ میلی لیتر (۳فنجان) ۶۰۰ میلی لیتر (۴فنجان)	۹۰۰ وات	۱-۱ ۲-۲ ۳-۳ ۳-۴	۱-۲	آن را داخل فنجان بریزید و بدون درب آن را گرم کنید. ۱فنجان در مرکز، ۲فنجان مقابل یکدیگر و ۳فنجان را به شکل دایره قرار دهید. در زمان انتظار آن را در فر نگهدارید و خوب هم بزنید.
سوپ (سرد)	۲۵۰ گرم ۳۵۰ گرم ۴۵۰ گرم ۵۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۲-۳ ۳-۳ ۳-۴ ۴-۵	۲-۳	آن را داخل بشقاب سرامیکی گود بریزید. بادرب پلاستیکی آن را بپوشانید. بعد از گرم شدن و قبل از خوراندن آن را خوب هم بزنید.
خورشت (سرد)	۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۴-۵	۲-۳	آن را داخل بشقاب سرامیکی گود بریزید. درب پلاستیکی روی آن قرار دهید. هنگام گرم شدن آن را هم بزنید. قبل از مصرف و در زمان انتظار آن را هم بزنید.
ماکارونی (با سس (سرد)	۳۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۴-۳	۳	ماکارونی (از قبیل اسپاگتی یا egg noodles) را روی یک بشقاب سرامیکی تخت قرار دهید. روی آن را با سلفون مخصوص مایکروویو بپوشانید. قبل از سرو غذا آن را هم بزنید.
اسپاگتی با سس (سرد)	۳۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۴-۵	۳	آن را داخل بشقاب سرامیکی گود بریزید. درب پلاستیکی روی آن قرار دهید. هنگام گرم شدن آن را هم بزنید. قبل از مصرف و در زمان انتظار آن را هم بزنید.
غذای یک نفره (سرد)	۳۵۰ گرم ۴۵۰ گرم ۵۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۴-۵ ۵-۶ ۶-۷	۳	۲ تا ۳غذای یکنفره را در روی ظرف سرامیکی‌قرار داده و روی آن را بپوشانید.
غذای پنیر سوئیسی (آماده برای سرو) (خنک)	۴۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۶-۷	۱-۲	غذا را در یک ظرف پیرکس شیشه ای اندازه با درپوش قرار دهید. آن را در حین گرم کردن و بعد از آن هم بزنید.قبل از سرو نیز آن را خوب هم بزنید.

فارسی

یخ زدایی

مایکروویو یکی از بهترین راه ها برای یخ زدائی مواد غذایی منجمد است.
مایکروویو به آرامی و در کوتاه ترین زمان ممکن، غذاهای منجمد را یخ زدائی می کند.

یخ مرغ منجمد باید قبل از پخته شدن کاملا ذوب شود.هر گونه نوارهای فلزی را برداشته و آن ها را ازبسته بندی خارج کنید تا تمامی آب موجود خارج شود.

غذاهای منجمد را در یک ظرف بدون پوشش قرار دهید آن ها را زیر و رو کرده تا هر گونه مایع اضافی خارج شود دل و جگر آن را درآورید.
غذا را هر چند دقیقه یکبار بررسی کنید تا مطمئن شوید که گرم نشده باشد.
در صورتیکه قسمت های نازکتر و کوچکتر غذای یخ زده در حال گرم شدن هستند می‌توانید آن ها را با قطعه های کوچک آلومینیوم در حین یخ زدایی ببندید.

در صورتیکه سطح بیرونی جوجه ها شروع به گرم شدن کرد، ذوب کردن را متوقف کرده و قبل از ادامه آنرا به مدت ۲۰دقیقه در ظرف بگذارید.
ماهی، گوشت و مرغ را به حال خود بگذارید تا کاملاً یخ آنان آب شود.
زمان کامل یخ زدائی بستگی به میزان انجماد آنان دارد.
لطفاً به جدول بالا مراجعه کنید.

نکته: غذاهای تخت بهتر از غذاهای ضخیم و مقادیر کم بهتر از مقادیر زیاد یخ زدائی می‌شوند. این نکته را هنگام منجمد کردن و یخ زدائی غذاهای مختلف مد نظر داشته باشید.

برای یخ زدایی غذاهای منجمد با دمای تقریباً 18°C- تا 20°C- درجه سانتیگراد از جدول روبرو به عنوان راهنما استفاده کنید.

کلیه غذاهای منجمد را با توان (۱۸۰ وات) یخ زدائی کنید.

غذا	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
گوشت				
چرخ کرده گاو	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۶-۷ ۱۰-۱۲	۱۵-۳۰	گوشت را روی یک بشقاب سرامیک تخت بگذاریدلبه های نازک گوشت را با آلومینیوم بپوشانید. پس از گذشت نصف زمان، آن را برگردانید.
استیک خوک	۲۵۰ گرم	۷-۸		
مرغ قطعات جوجه	۵۰۰ گرم (۲ تکه)	۱۴-۱۵	۱۵-۶۰	ابتدا قطعات جوجه با پوست و یا مرغ کامل رابا سینه به طرف پایین روی یک بشقاب سرامیکی‌تخت قرار دهید.
مرغ کامل	۱۲۰۰ گرم	۳۲-۳۴		لبه های نازک مانند بال ها را با آلومینیوم بپوشانیدپس از گذشت نصف زمان تعیین شده آن را برگردانید.
ماهی				
تکمه های ماهی	۲۰۰ گرم	۶-۷	۱۰- ۲۵	ماهی های منجمد را در وسط یک بشقاب سرامیکی تخت قرار دهید. قطعات نازک را زیر قطعات ضخیم بگذارید. لبه های نازک را با آلومینیوم بپوشانید. پس از گذشت نصف زمان تعیین شده‌آن را برگردانید.
ماهی کامل	۴۰۰ گرم	۱۱-۱۳		
میوه				
(دانه دار)	۳۰۰ گرم	۶-۷	۵-۱۰	میوه را روی یک سینی گرد و شیشه ای تخت با قطر زیاد قرار دهید.
نان				
نان حلقوی (هر کدام ۵۰گرم)	(۲ تکه) ۲ تکه	۱-۱ ۲-۳	۵-۲۰	نان ها را به صورت دایره و یا عمودی (مثل یک برج) روی یک کاغذ آشپزی قرار داده و در وسط صفحه گردان‌بگذارید. پس از گذشت نصف زمان تعیین شده، آن ها را برگردانید.
تست نان	۲۵۰ گرم	۴-۴		
ساندویچی آلمانی (گندم +آرد گندم سیاه)	۵۰۰ گرم	۷-۹		

کباب پز

المنت های حرارتی کباب پز زیر سقف دستگاه قرار دارند. وقتی درب دستگاه بسته و صفحه گردان در حال چرخش باشد، کار می کند. چرخش صفحه گردان باعث می‌شود که غذا به صورت یکنواخت برشته و سرخ شود. اگر کباب پز را ۴دقیقه قبل از شروع کار کنیم، غذاها زودتر سرخ می‌شوند.

لوازم مناسب برای کباب کردن

این لوازم باید ضد اشتعال بوده و فلزی باشند. هرگز از لوازم پلاستیکی استفاده نکنیدچون ذوب می‌شوند.

غذای مناسب برای کباب کردن:

غذاهای مناسب برای کباب کردن همبرگر، بیکن، استیک، ماهی، ساندویچ، انواع نان ها و گوشت می‌باشند.

توضیحات مهم

هنگامیکه تنها از حالت کباب پز استفاده می‌شود، به یادداشته باشید که غذا باید بر روی پایه بالایی قرار بگیرد. مگر اینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد.

مایکروویو+ کباب پز

این حالت پخت غذا شامل انتقال حرارت ایجاد شده توسط کباب پز و امواج مایکروویو می‌باشد.وقتی درب دستگاه بسته و صفحه گردان در حال گردش باشد، این حالت فعال می‌شود. به علت‌چرخش صفحه گردان، غذا به طور یکنواخت سرخ می‌شود. سه حالت ترکیبی (۲گانه) در این دستگاه‌وجود دارد، ۶۰۰وات+ کباب پز، ۴۵۰وات+ کباب پز، و ۳۰۰وات+ کباب پز.

لوازم آشپزی برای پخت در حالت مایکروویو+ کباب پز:

لطفاً از لوازمی‌برای آشپزی استفاده کنید که امواج مایکروویو بتواند از آن عبور کند. لوازم‌آشپزی باید ضد اشتعال باشند. لوازم آشپزی فلزی را در حالت آشپزی ترکیبی (۲گانه) استفاده نکنید. از لوازم پلاستیکی‌استفاده نکنید، چون ذوب می‌شوند.

غذاهای مناسب پختن درحالت مایکروویو+ کباب پز:

غذاهای مناسب برای پختن در این حالت تمامی‌غذاهای پخته شده که نیاز به گرم کردن مجدد و سرخ شدن داشته باشند هم چنین غذاهائی که نیاز به زمان کوتاهی برای پختن و یا سرخ شدن داشته باشند هستند. این حالت برای سرخ کردن و پختن غذاهای ضخیم نیز مناسب است.(برای مثال جوجه که باید آن را در حین پخت زیر و رو کنید.
(لطفاً برای جزئیات بیشتر به جدول کباب پز مراجعه کنید.)

توضیحات مهم

زمانی که از حالت ترکیبی (مایکروویو + کباب پز) استفاده می کنید، غذا باید در پایه بالایی قرار داده شود. مگر اینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد. در غیر اینصورت باید به صورت مستقیم بر روی صفحه گردان قرار داده شود. لطفاً به دستورالعمل هایی در جدول روبرو مراجعه کنید.در صورتیکه می‌خواهید هر دو طرف غذا سرخ شود باید آن را برگردانید.

راهنمای پخت غذا تازه با کباب پز

کباب پز را قبلاً به مدت ۴دقیقه گرم کنید.
از توان و زمان تعیین شده در این جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

غذا	توان	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
قرص های نان	۴قرص (هر کدام ۲۵گرم)	فقط کباب پز	۲-۳	۱-۲	قرص های نان را کنار یکدیگر روی پایه قرار دهید.
گوجه فرنگی کباب شده	۴۰۰گرم (۲عدد)	۳۰۰وات+ کباب پز	۵-۶	-	گوجه فرنگی ها را نصف کنید. مقداری پنیرروی آنها بگذارید. آنها را روی یک سینی‌پیرکس گرد یا تخت قرار دهید. سینی راروی پایه بلند بگذارید.
گوجه فرنگی با پنیر و نان برشته	۲-۴تکه (۳۰۰گرم)	۳۰۰وات+ کباب پز	۴/۵-۵/۵		ابتدا نان ها را برشته کنید. آنها را روی پایه بلند قرار دهید. زمان انتظار ۳-۲دقیقه است.
نان برشته هاوایی (نان همبرگر ژامبون، آناناس پنیر)	۴قرص (۵۰۰گرم)	۶۰۰وات+ کباب پز	۶-۷	-	اول تکه های نان را برشته کنید، این نان برشته‌را در پایه بلند قرار دهید. ۲تا از تستها را مقابل‌یکدیگر مستقیماً روی پایه قرار دهید.زمان انتظار ۳-۲دقیقه است.
سیب زمینی پخته	۵۰۰گرم	۴۵۰وات+ کباب پز	۷-۸		سیب زمینی ها را نصف کنید. دو عدد را مقابل‌هم و ۴عدد را به صورت دایره در اطراف و روی‌پایه بلند قرار دهید.
سیب زمینی پخته سیب زمینی رنده شده و سبزیجات (سرد)	۴۵۰گرم	۳۰۰وات+ کباب پز	۸-۱۰	-	آنها را در داخل یک سینی شیشه ای چهار گوش‌پیرکس بزرگ بریزید و روی پایه بلند قرار دهید.پس از تخته شدن ۳-۲دقیقه صبر کنید.
سیب پخته	۲ سیب (۴۰۰گرم)	۳۰۰وات+ کباب پز	۶/۵-۷/۵		داخل سیب ها را خالی کرده و آن ها را با کشمش پر کنید. سیب ها را در یک ظرف شیشه ای مسطح بریزید. ظرف را مستقیماً بر روی پایه پایینی قرار دهید.
قطعات مرغ	۵۰۰گرم (۴تکه)	۳۰۰وات+ کباب پز	۹-۱۰	۷-۸	قطعات مرغ را روغن بمالید و آن ها را به صورت دایره روی پایه بلند بگذارید. پایه را روی فلزی لعابی قرار داده و بعد از پختن ۳-۲دقیقه صبر کنید.

غذای تازه	اندازه	توان	زمان پخت یک طرف (دقیقه)	زمان پخت طرف دیگر (دقیقه)	دستورالعمل
استیک های گوشت	۴۰۰ گرم (۲ قطعه)	فقط کباب پز	۱۰-۱۴		بر روی قطعات گوشت روغن بمالید و آن را به صورت دایره ای بر روی پایه بالایی قرار دهید. بعد از سرخ شدن به مدت ۲ تا ۳ دقیقه صبر کنید.
ماهی	۵۰۰-۴۰۰گرم	۳۰۰ وات+ کباب پز	۵-۶	۵-۶/۵-۶/۵	بر روی ماهی روغن مالیده و ادویه اضافه کنید. دو ماهی را کنار هم طوری‌بگذارید که سر یکی کنار دم دیگری باشد و آن را بر روی پایه بالایی قرار دهید.بعد از سرخ شدن به مدت ۲ تا ۳ دقیقه‌صبر کنید.

پخت حرارتی

پخت با حرارت یک روش سنتی و شناخته پخت غذا در فرهای قدیمی است که با هوای داغ انجام می‌شود. المنت حرارتی و موقعیت پنکه در دیوار پشتی قرار دارد بنابراین هوای داغ در فر جریان پیدا می کند.

لوازم آشپزی برای پختن با حرارت

تمام لوازم آشپزی سنتی که در فرهای قدیمی‌استفاده می‌شوند مثل ظروف فلزی و سینی ها می‌تواند در این حالت استفاده شودغذاهای مناسب برای پخت حرارتی.انواع بیسکویت ها، کلوچه های تکی،قرص های نان و کیک ها می‌تواند با این حالت پخت شوند. همچنین کیک های میوه، کلوچه choux و سوفله هامی‌توانند با این حالت پخته شوند.

مایکروویو + پخت حرارتی

این حالت، انرژی مایکروویو را با هوای داغ ترکیب کرده و بنابراین زمان پخت به هنگام سرخ کردن‌و برشته کردن سطوح غذاها کاهش می‌یابد. پختن با عملکرد حرارتی روش سنتی و روش شناخته شده در فرهای قدیمی است که هوای داغ با یک پنکه واقع در پشت دستگاه در فر جریان می‌یابد.

لوازم آشپزی برای پختن غذاها در حالت مایکروویو+ پخت حرارتی

این گونه ظروف باید طوری باشند که امواج از آن ها عبور کنند. همچنین باید نشکن بوده و در برابر گرما مقاوم باشند (مثل ظروف شیشه ای، سفالی یا چینی بدون داشتن فلزی) ظروفی که در حالت مایکروویو + کباب پز استفاده شده نیز مناسب می‌باشد.

غذاهای مناسب برای پخت حرارتی+ مایکروویو

انواع گوشت ها و جوجه و گراتین، کیک های اسفنجی و کیک های میوه، سبک، پای‌ها و کلوچه ها، سبزیجات برشته و نان ها می‌توانند در این حالت پخته شوند.

راهنمای پخت حرارتی برای غذاهای تازه و غذاهای منجمد

فر را با عملکرد گرم کردن از قبل خودکار گرم کرده تا به دمای مورد نظر برسد.
از سطوح توان و زمان های نشان داده شده در زیر برای پخت حرارتی استفاده کنید.

غذای تازه	مقدار غذا	توان	زمان پخت یک طرف غذا	زمان پخت دیگر غذا (دقیقه)	دستورالعمل
پیتزا پیتزای منجمد (آماده برای‌پخت)	۳۰۰-۴۰۰ گرم	وا ت۶۰۰+ ۲۲۰ °C+	۹-۱۱	-	پیتزا را بر روی پایه بالایی قرار دهید. بعد از پخت ۲-۳ دقیقه صبر کنید.
ماکارانی لازانیای منجمد	۴۰۰ گرم	وا ت۴۵۰+ ۲۰۰ °C+	۲۰-۲۳	-	لازانیا را در یک ظرف شیشه ای پیرکس قرار داده یا آن را در بسته بندی اصلی قرار دهید. (مراقب باشید که بسته بندی با مایکروویو هماهنگ باشد) گراتین ماکارانی یخ زده را بر روی پایه پایینی بگذارید. بعد از پخت ۲ تا ۳ دقیقه صبر کنید.
گوشت گوشت گاو/ بره برشته (متوسط)	۱۲۰۰ -۱۳۰۰ گرم	وا ت۴۵۰+ ۱۸۰ °C+	۱۹-۲۱	۱۱-۱۳	بر روی گوشت بره گاو، روغن مالیده و به آن ادویه اضافه کنید. آن را از قسمتی که ضخیم تر است بر روی پایه پایینی قرار داده و بعد از پخت آن را در فویل آلومینیومی بپیچانید. و ۲ تا ۳ دقیقه منتظر بمانید.
جوجه	۱۰۰۰-۱۱۰۰ گرم	۴۵۰W ۲۲۰°C	۱۶-۱۸	۱۲-۱۵	جوجه را طوری که سینه آن رو به پایین است بر روی پایه پایینی قرار داده و سپس آن را برگردانید.به مدت ۵ دقیقه منتظر بمانید.
نان قرص های نان تازه (خمیر تازه)	۴ قطعه(۲۰۰ گرم)	فقط ۲۰۰°C	۱۲-۱۴	-	قرص نان را به صورت دایره ای بر روی پایه پایینی قرار دهید. به هنگام‌برداشتن آن ها از دستکش استفاده کنید. به مدت ۳-۲ دقیقه منتظر بمانید.
نان‌سیر (خنک، پخته نشده)	۲۰۰ گرم	۱۸۰W+ ۲۲۰°C	۸-۹	-	باگت های یخ را بر روی پایه پایینی قرار دهید. بعد از پخت ۳-۲ دقیقه منتظر بمانید.

غذای تازه	اندازه	توان	زمان پخت یک طرف غذا	زمان پخت دیگر غذا (دقیقه)	دستورالعمل
کیک کیک سیب (خمیر تازه)	۵۰۰ گرم	فقط ۲۰°C	۳۵-۴۰		خمیر تازه را در یک ظرف فلزی مشکی کوچک (قطر ۱۸ سانتی متر) بریزید قطعات خرد شده سیب را بر روی آن بریزید. کیک را بر روی پایه پایینی قرار دهید. بعد از پخت ۵۰۱۰ دقیقه منتظر بمانید.
کلوچه های کوچک (خمیر تازه)	۳۰×۱۲ گرم (۴۰۰-۳۵۰ گرم)	فقط ۲۰°C	۳۵-۴۰	-	خمیر تازه را به طور یکسان در یک ظرف‌بریزید ظروف را بر پایه پایینی قرار دهید.بعد از پخت ۵ دقیقه منتظر بمانید. فر و سینی آن را گرم کنید.
کلوچه (خمیر تازه)	۱۵۰-۱۰۰ گرم	فقط ۲۰°C	۱۰-۱۲		شیرینی ها را بر روی سینی بگذارید.سینی را بر روی پایه پایینی قرار دهید
کیک منجمد	۱۰۰۰ گرم	۱۸۰W+ ۱۸۰ °C	۱۸-۲۰		کیک منجمد را مستقیماً بر روی پایه پایینی قرار دهید.بعد از یخ زدایی و گرم شدن به مدت ۲۰-۱۵ دقیقه منتظر بمانید.

نکات مهم

ذوب کردن کره

۵۰گرم کره را داخل یک بشقاب گود و کوچک شیشه ای قرار داده و روی آن را با درب پلاستیکی بپوشانید و با ۹۰۰وات توان، حدود ۴۰-۳۰ ثانیه آن را گرم کنید تا کره ذوب شود.

ذوب کردن شکلات

۱۰۰گرم شکلات را داخل یک بشقاب گود، کوچک شیشه ای قرار دهید. با ۴۵۰وات توان، حدود ۵-۳دقیقه آن را گرم کنید تا ذوب شود. یک یا دوبار هنگام ذوب شدن آن را هم بزنید.
برای بیرون آوردن آن از دستکش استفاده کنید.

ذوب کردن عسل شکرزده

۲۰گرم عسل را داخل یک بشقاب گود کوچک شیشه ای قرار دهید. با ۳۰۰وات توان حدود ۳۰-۲۰ثانیه آن را گرم کنید، تا شکرکهای عسل ذوب شود.

آب کردن ژلاتین

ورقه های خشک ژلاتین (۱۰گرم) را مدت ۵دقیقه داخل آب سرد بگذارید. پس از گرفتن آب ورقه ها، آنها را داخل یک ظرف پیرکس کوچک بگذارید و با ۳۰۰وات توان حدود ۱دقیقه آنرا گرم کنید. پس از ذوب شدن آن را هم بزنید.

پختن کیک های تزئینی یخ زده ژله دار

۱۴گرم ژله آماده را با ۴۰گرم شکر و ۲۵۰گرم آب سرد مخلوط کنید. داخل یک ظرف پیرکس بریزید و با ۹۰۰وات، حدود ۴/۵-۳/۵ دقیقه آن را بپزید، تا ژله شفاف شود. دوباره هنگام پختن آن را هم بزنید.

پختن مربا

۶۰۰گرم میوه (مثلاً میوه مخلوط) را داخل یک ظرف پیرکس درب دار به‌اندازه مناسب بریزید.
۳۰۰گرم شکر به آن اضافه کرده و هم بزنید. با ۹۰۰وات توان
حدود ۱۲-۱۰ دقیقه آن را بپزید.
چندین بار هنگام پختن آن را هم بزنید. بلافاصله آن را داخل شیشه مربای درب دار بریزید.

پختن دسر (PUDDING)

پودر پودینگ مخلوط را با شکر و شیر (۵۰۰میلی لیتر) و با استفاده از دستورالعمل ها مخلوط کرده و خوب هم بزنید. از یک ظرف پیرکس مناسب و درب دار استفاده کنید. با ۹۰۰وات توان، حدود ۶/۵-۷/۵ دقیقه آن را بپزید. چندین بار هنگام پختن آن را هم بزنید.

بو دادن بادام

۳۰گرم مغز بادام را روی یک بشقاب سرامیکی متوسط پخش کنید. با ۶۰۰وات، حدود ۳/۵-۴/۵ دقیقه آن را حرارت دهید آن را به هنگام بو دادن به هم بزنید. بگذارید ۳-۲ دقیقه داخل فر بماند. هنگام بیرون آوردن بادامها از دستکش استفاده کنید.

قطعات مشروحه زیر در مایکروویو شما باید مرتباً تمیز شوند تا از تجمع روغن و ذرات غذا بر روی دستگاه جلوگیری شود:

- **سطوح داخلی و خارجی**
- **درب و دزدگیرهای آن**
- **حلقه و صفحه گردان**

همیشه مطمئن شوید که دزدگیر درب ها تمیز و به آسانی باز و بسته شوند.

عدم نگهداری و نظافت مناسب دستگاه باعث خرابی سطوح داخلی شده و اثر مستقیم بر کارآئی دستگاه داشته و احتمالاً باعث صدمه دیدن دستگاه می‌شود.

۱. سطوح خارجی را با پارچه نرم، آب گرم و کف تمیز کنید. سپس آن را شسته و خشک نمایید.

۲. هر گونه مواد غذایی ریخته شده و یا لکه روی سطوح داخلی و یا صفحه گردان را با پارچه و کف تمیز کرده، شسته و سپس خشک نمائید.

۳. برای از بین بردن ذرات سخت و خشک شده غذا و از بین بردن بوها، یک فنجان آب لیمو رقیق شده را روی صفحه گردان قرار داده و با حداکثر توان به مدت ۱۰دقیقه آن را گرم کنید.

۴. در موقع لزوم قطعات قابل شستشو را در ماشین ظرفشویی بشوئید.

✉ آب داخل منافذ و شیارهای تهویه نریزید. هرگز از وسائل ساینده یا حلال های شیمیائی استفاده‌نکنید. دقت لازم را هنگام تمیز کردن نوار درب به کار ببرید تا مطمئن شوید هرگز مواد غذائی:
- روی آن ها انباشته نشود
- مانع بستن راحت و کامل درب نشود.

✉ کلیه منافذ و حفره های فر را بلافاصله پس از هر بار استفاده با محلول رقیق پاک کننده تمیز کنید.اما قبل از تمیز کردن صبر کنید تا فر مایکروویو کاملاً سرد شود.

✉ هنگام تمیز کردن قسمت بالایی داخل دستگاه، بهتر است تا گرم کن را در زاویه ۴۵قرار داده سپس دستگاه را تمیز نمائید.

تعمیر و نگه داری فر مایکروویو

نکات و ملاحضات ساده ای را هنگام نگهداری و سرویس مایکروویو مد نظر داشته باشید.

زمانی که درب و یا دزدگیر درب صدمه دیده است نباید از فر استفاده شود:

- **لولا شکسته است**
- **دزدگیرهای خراب است**
- **قاب فر خراب یا فرورفته است**

فقط پرسنل متخصص و با تجربه باید تعمیر و سرویس مایکروویو را انجام دهند.

هرگز قاب خارجی فر را برندارید. اگر دستگاه عیب داشته و نیاز به سرویس دارد و یا در ارتباط با مشکل آن شک دارید:

- آن را از پریز برق جدا کنید.
- با نزدیکترین نمایندگی خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

اگر می‌خواهید از دستگاه به طور موقت استفاده نکنید یک مکان خشک و بدون گرد و خاک را انتخاب نمائید.

علت: گرد و خاک و رطوبت بر کارکرد قطعات داخلی دستگاه اثر منفی می گذارند.

این فر مایکروویو برای فعالیتهای تجاری مناسب نیست.

مشخصات فنی

سامسونگ همواره در تلاش است تا کیفیت محصولات خود را بهبود ببخشد.

بنابراین مشخصات و دستورالعمل های ارائه شده مربوط به این دستگاه ممکن است بدون اعلام قبلی تغییر کند.

منبع برق	**۲۳۰ولت ~ ۵۰ هرتز AC**
مصرف برق مایکروویو کباب پز(المنت حرارتی) حرارتی (المنت حرارتی)	۲۷۰۰ وات ۱۴۰۰ وات ۱۲۵۰ وات حداکثر ۲۰۵۰وات
توان خروجی	۱۰۰ وات / ۹۰۰ وات [IEC-۲۰۵۰]
فرکانس کارکرد	۲۴۵۰مگاهرتز
ابعاد (طول×عرض×ارتفاع) سطح خارجی دستگاه داخل دستگاه	 میلی متر ۳۱۰×۴۸۵×۵۱۷ میلی متر۲۳۵×۳۴۸×۳۵۲
حجم	۱ فوت مکعب
وزن خالص	 تقریبا ۱۸/۵ کیلوگرم

ELECTRONICS

در صورت داشتن هر گونه سوال یا پیشنهاد درباره محصولات سامسونگ لطفاً با مرکز خدمات مشتریان سامسونگ تماس بگیرید.